

Cuchareo

Spoon, hot and cold soups

	Tapa	Ración
Guisos del día Homemade stews of the day	5,00€	12,00€
Sopa de tomate con hierbabuena Tomato soup hot with min (autumn and winter) (1)		5,00€
Salmorejo con huevo duro y jamón Salmorejo with hard-boiled eggs and ham (spring and summer) (13)		5,50€
Gazpacho Tomato soup cold (spring and summer) (1,12)		4,00€
Ajo blanco con sardina ahumada y sorbete de vino tinto White garlic with almonds, smoked sardine and red wine sorbet and grapes (spring and summer) (1,4,5,12)		6,00€

Picoteo de la casa

House snacking

	Ración
Tabla de mejillones con cachelos, piparras y mayonesa de su escabeche Mussel platter with cachelos (Galician boiled potatoes), piparra peppers, and mayonnaise made from their escabeche marinade. (3, 10, 12, 14)	8,00€
Sobao pasiego a la plancha con mantequilla, anchoas y ventresca de atún Grilled sobao pasiego with butter, anchovies and tuna belly (1, 3, 4, 7)	6,50€
Papas bravas (ración) Spicy potatoes (serving) (3, 10)	6,50€

Picoteo de la casa

House snacking

	Tapa	Ración
Ensaladilla rusa Russian salad (2,3,7,12)	3,50€	9,00€
Papas aliñás con caballa Potatoes salad with Barbate mackerel (4,12)	3,50€	9,00€
Aliños (huevas / langostinos) Fish roe or shrimp salad (2,12)	3,50€	9,00€
Tomate de Conil con AOVE y sal en escamas Conil tomato seasoned with virgin olive oil and flaked salt (4,12)		7,00€
Alcachofas confitadas con velo de papada ibérica Confit artichoke with iberian ham (4,12)		9,00€

Salazones y semiconservas

Salted and semi-preserved foods

	Tapa	Ración
Boquerones en vinagre Anchovies in vinegart (4,12)	4,00€	12,00€
Anchoas del Cantábrico de la casa House cantabrian anchovies (4)	12,00€ (6 ud.)	23,00€ (12 ud.)
Banderilla gaditana de atún y queso Tuna and cheese Cádiz banderilla (4,7)		3,00€
Gilda Gilda (4)		3,00€
Mojama Mojama (4)	4,50€	11,00€

Montaditos, tostas y brioches

Montaditos (like sandwiches),
toasts and brioches

Dobladillo gaditano 4,50€
(emparedado de caballa,
tomate y mayonesa)

Cádiz mackerel, natural tomato
and mayonnaise sandwich (1,4)

Montadito de carne mechada 4,50€
A piece of bread with meatlof (1,7)

Montadito de paletilla de bellota 5,00€
A piece of bread with iberian ham (1)

Montadito de chorizo picante 4,00€
A piece of bread with
spicy chorizo (1,7)

**Montadito de pringá (con taza de
caldo a la manzanilla 6€)** 5,00€
A piece of bread with meat mix,
and a cup of hot soup with
dry sherry (only for season) (1,12)

**Tosta de anchoas y boquerones
con base de pisto** 5,00€
Anchovy toast in oil and anchovy
in vinegar on a ratatouille base (1,4)

**Tosta de sobrasada
con queso azul y miel del Pinsapar** 5,00€
Sobrasada toast with blue cheese
and pinsapar honery (1,7)

**Brioche de carrillada
estofada(2 unidades)** 6,50€
Braised pork brioche (2 units) (1,7)

**Brioche de langostinos al ajillo
sobre base de ali-oli (2 unidades)** 6,50€
Shrimp with garlic on a background
of ali-oli mayonnaise(2 units)
(1,2,3,7,12)

Ibéricos y chacinas

Iberian cured meats and charcuterie

Tapa Ración

**Paletilla iberica, Jabugo,
Isidoro Cárdeno** 5,50€ 17,00€

Iberian acorn-fed ham Isidoro
Cárdeno
shoulder supreme quality,
DOP Jabugo (cumbres
mayores ,huelva) (4,12)

**Lomito de presa
Estrella de Castilla (Guijuelo)** 4,00€ 13,00€
Iberian acorn-fed baby loin
(4,12)

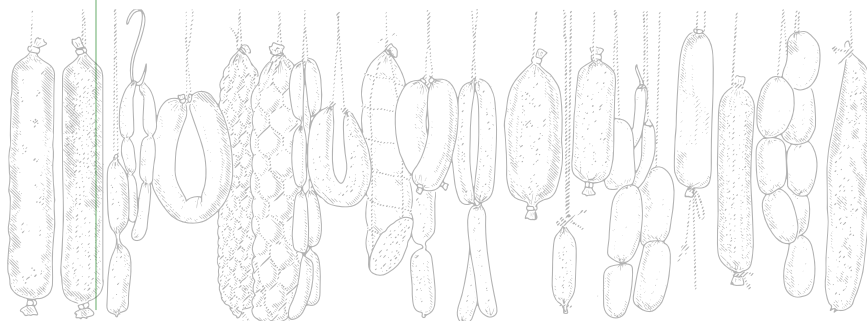
**Chicharrones gaditanos
loncheados o en tacos** 3,00€ 8,50€
Sliced or taco pork belly
(4,12)

Butifarra de Grazalema 3,50€ 6,50€
Iberian sausage from
grazalema (4,12)

Morcilla patatera de Piornal 3,00€ 6,00€
Potatoe black pudding from
piornal (7)

**Carne mechada calidad
suprema** 4,00€ 9,50€
Supreme quality meatlof
(7,12)

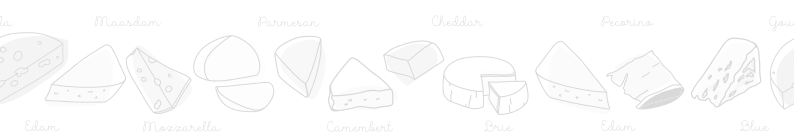
Papada ibérica 3,00€ 5,50€
Iberian pork cheek



Quesos de Cádiz

Cheeses from Cádiz

	Tapa	Ración
Queso de la casa: Queso viejo de Castilla-León House cheese: Aged cheese from Castile-León (7)	4,00€	13,00€
Payoyo de oveja en manteca Sheep payoyo in lard (7)	4,00€	13,00€
Pastora curado de oveja al romero Rosemary sheep cheese from grazalema (7)	4,00€	13,00€
Bucarito azul de cabra Blue sheep cheese (bucarito) (7)	4,20€	13,50€
Bosqueño de oveja al oloroso Sheep and goat cheese with sherry wine (el bosqueño) (7,12)	4,00€	13,00€
Suculento de cabra curada al ajo negro Blue goat cheese with black garlic (suculento) (7)	4,20€	13,50€
Tabla de quesos de Cádiz: (Cinco variedades) Cádiz cheese board (five varieties) (7,12)		17,00€



Postres

Desserts

Torrija con helado French toast with ice cream (1,3,7)	6,00€
Tarta de zanahoria Carrot cake (1,5,7)	6,50€
Helado artesano (dos bolas) Homemade ice cream (two scoops) (3,7)	4,00€
Coulant de chocolate con helado Chocolate coulant with ice cream (7,5,7,8)	6,00€

Alérgenos

ALLERGENS

1-Gluten. 2-Crustáceos. 3- Huevos.
4-Pescado. 5-Cacahuetes. 6- Soja.
7-Lácteos. 8-Frutos de cáscara. 9-Apio.
10- Mostaza. 11-Sésamos granos.
12- Dióxido de azufre y sulfitos.
13-Altramuces. 14-Moluscos.

1-Gluten. 2-Crustaceans. 3-Eggs. 4-Fish.
5-Peanuts. 6- Soy. 7-Dairy. 8-Nuts
9-Celery. 10- Mustard. 11-Sesamos grains.

 tabernalasbanderas

 @tabernalasbanderas

Reservas

Reservation

+34 856 381 032

tabernalasbanderas.es/reservas

