

PARA EMPEZAR

	Tapa	Plato
Tartar de Salmón ahumado y Aguacate	10.00	
Carpaccio de gambas y vidueña envero	14.00	
Paté de pato, manzana y queso Camembert caramelizado	9.80	
Ensaladilla de Gambas	3.00	9.50
Papas Aliñás	2.70	7.00
Burgaos	3.00	8.00
Aguacates con Gambas	3.60	
Huevos de Choco (100gr.)	4.00	
Sardinias en Vinagre	3.00	9.00
Ensalada de Langostinos en tempura con vinagreta de miel y mostaza	13.50	
Ensalada de tomate rosa y burrata	12.00	
Pulpo a la Gallega	13.00	
Tartar de Atún Rojo en Canelón de Aguacate	13.00	
Atún a la Sal (frio)	4.50	13.50

CHACINAS

	Tapa	Media	Ración
Jamón Ibérico de Bellota Gabriel Castaño	4.00	15.00	23.00
Lomito Ibérico de Bellota Gabriel Castaño	4.00	15.00	23.00
Queso Payoyo de Oveja en manteca	3.20	13.00	16.00
Queso azul de Cabra Payoya	3.20	13.00	16.00

NUESTRAS TOSTAS

De aguacate, salmón y bacalao (2 unid.)	9.00
Milhoja de mango, queso y Pata Negra	10.00
De anchoas, crema de pimiento y panceta Ibérica de Bellota templada	10.00
De chorizo picante, mozzarella, gorgonzola y tomate	9.00
De carne mechada, queso y jamón	9.00

PUERTA

DE LA

VICTORIA

TABERNA - RESTAURANTE

RECOMENDADO EN
Guía
Repsol
2019

Para picar

Gambas de cristal con pimientos asados y huevo	11.00
Tortilla de Camarones	2 und. 3.00 6 und. 9.00
Croquetas de Puchero	3.00 7.50
Delicias de Pasta filo	8 und. 9.80
Caperucho de pasta filo relleno de gambas	6 und. 9.80
Choco frito al amontillado, taquitos de jamón y huevo	5.90
Taco de ternera al horno, parmesano y mahonesa soja	2 und. 8.00
Mini Hamburguesa 100% Ternera de Retinto	4.00
Bocata de Calamar bravo en pan negro	4.60
Patatas a la cerveza	Tapa 3.00 Plato 6.50
Cazuela de Pollo Provenzal con queso provolone al horno	4.80

h.u.e.v.o.s

Revuelto de Bacalao	11.00
Huevos Rotos con Jamón	11.50
Huevos con Tomate y Langostino	11.00

★★★ mariscos ★★★

Langostinos de Sanlúcar (250 gr.)	25.00
Gambas de Huelva (250 gr.)	22.50
Coquinas al Vapor o al Ajillo (250 gr.)	11.00
Almejas Finas a la Marinera (300 gr.)	18.00
Zamburiñas al ajillo o plancha (6 ud.)	13.20

SERVICIO 0.80 POR PERSONA

SIN GLUTEN Pan 1,2 Picos 0,60

PICOS SAN RAFAEL 0,50 SALSA EXTRA 1,00

PESCADO FRITO

Acedías	(250gr)	10.00
Calamar Entero	(400gr)	19.50
Chocos	(90gr) 3.50	(350gr) 12.00
Puntillitas	(250gr)	13.00
Boquerones	(90gr) 3.00	(250gr) 8.50
Cazón	(100gr) 3.00	(350gr) 10.00
Cazón en Adobo	(100gr) 3.00	(350gr) 9.00
Frito Variado (2 pax.)		21.00

para compartir

Marrajo con Langostinos salteados	13.50
Corvina con pimientos, tártara y gambas fritas	16.00
Timbal de Castañitas al Amontillado sobre lecho de verduras y arroz negro	13.50
Tataki de Atún Rojo de Almadraza	16.00
Calamar entero, a la plancha o frito (400 gr.)	19.50
Presas Ibéricas con Jamón, acompañado de lecho de pimientos, cebolla y huevo	15.00
Presas Ibéricas al Oloroso con taquitos de Jamón	15.00
Solomillo tres quesos	12.50
Solomillo de Buey madurado	19.50
Carrillada ibérica a la manzanilla	12.00

POSTRES

Bizcocho de Chocolate templado relleno de helado de vainilla y bañado con chocolate caliente	6.00
Tarta de la Abuela	5.00
Tarta de Manzana caliente y crema de almendras con helado de vainilla	6.00
Del helado al cielo	5.00
Tarta de queso	6.00
Café o infusión	1.50

BODEGA

MANZANILLAS

	C	1/2	B
Solear (Barbadillo)	1.70	6.50	12.00
* Manzanilla en Rama Nave Trinidad (Barbadillo)	3.20	12.00	37.5d
Manzanilla Pastora (Barbadillo) 37.5 cl		18.00	37.5d
Manzanilla en rama las 30 arrobas (disponible por temporadas)	9.50		
La Gitana (Hidalgo-La Gitana)	1.70	6.50	12.00
La Gitana en rama (Hidalgo-La Gitana)	2.00	12.00	37.5d
La Goya (Delgado Zuleta)	1.70	6.50	12.00
San León (Bodegas Argüeso-Yuste)	1.70	6.50	12.00
Xixarito en Rama (Barón)	2.70	10.00	
Pastrana	3.00		22.00
Elías, Manzanilla de Barril (Elías)	1.70	6.50	12.00
Gabriela, Manzanilla de Barril (Sánchez Ayala)	1.80	7.00	13.50
Gabriela Oro	3.00		22.00
* Papirusa (Lustau)	2.90		18.50
Callejuela en rama			28.00

GENEROS

	C	B	
* Palo Cortado en Rama + de 30 Años (Hidalgo-La Gitana)	5.50	39.00	75 cl
Amontillado Napoleón (Hidalgo-La Gitana)	3.00	21.00	50 cl
Amontillado Manuel Cuevas Jurado (Lustau)	3.70	20.00	50 cl
Amontillado Príncipe (Barbadillo)	5.00	19.50	37,5 cl
Oloroso Faraón (Hidalgo-La Gitana)	3.00	19.00	
Oloroso Cuco (Barbadillo)	5.00	19.50	37,5 cl
Oloroso D. Ñuño (Lustau)	3.50	24.00	50 cl
Oloroso C11 (Bodegas Barrero)	2.70	12.00	50 cl
* Eva Cream (Barbadillo)	2.50	16.00	75 cl
Cream Indian (Lustau)	3.40	22.00	50 cl
Cream Alameda (Hidalgo-La Gitana)	2.50	16.00	75 cl
Pedro Ximenez La Cilla	4.00	16.00	37,5 cl
Pedro Ximenez Triana	3.00	24.00	75 cl
Pedro Ximenez de la casa	2.80	20.00	75 cl
Pedro Ximenez Blanco Callejuela	6.50	35.00	50cl
Vermut Elias	3.00		
* Vermut (Lustau)	4.20		
Vermut León Domecq	4.50		

BLANCOS

	C	B
Alucinante Semidulce (Sanlúcar de Bda.)	2.90	14.00
Castillo de San Diego (Barbadillo)(Sanlúcar de Bda.)	2.50	11.50
Maestrante Semidulce (Barbadillo)(Sanlúcar de Bda.)	2.50	11.50
Barbadillo VI COOL	2.90	14.00
Tierra Blanca (Arcos de la Frontera)	2.50	11.50
Barbazul Blanco (Tierra de Cádiz)	3.00	15.00
Marqués de Irún (Verdejo)	3.00	14.50
José Parientes (Verdejo)	3.80	18.50
José Parientes (Savignon)	3.80	18.50
Martín codax (Albariño)	3.50	16.50
Árabe Semidulce (Extremadura)	2.90	14.00
Mara Martín (Godello)	3.50	16.50
Waltraud (d.o. Penedés) uva Riesling		27.50
* Beta Sur Brut Nature (Barbadillo) · Espumoso	3.20	15.00
Juve & Camps Brut (Cava) · Espumoso		24.00
Conde de Haro Brut Reserva (Bodegas Muga) · Espumoso		22.00
Laurent-Perrier · Champán		69.00
Moet · Champán		58.00

TINTOS

	C	B
García de la Jara (Sanlúcar de Barrameda) RECOM.	3.00	15.00
Garun Bodegas Luis Pérez (Tierra de Cádiz) RECOM.	3.50	16.50
El Triángulo Bodegas Luis Pérez (Tintilla)		15.50
Samaruco Bodegas Luis Pérez (Tierra de Cádiz)		20.00
Barbazul (Tierra de Cádiz)	3.50	16.00
Quadis Crianza de la Tierra de Cádiz (Barbadillo)	3.00	14.00
Protos Roble (Ribera del Duero)	3.60	16.00
Pago de Carraovejas Crianza (Ribera del Duero)	9.00	45.00
Pago de Capellanes Roble (Ribera del Duero)	4.80	24.00
Ritus (Ribera del Duero)		36.00
Bosque de Matasnos (Ribera del Duero)		36.00
* P.S.I. (Bodegas Pingus, Ribera del Duero)		45.00
* Mauro (Tierra de Castilla y León)		39.50
Muga (Rioja)		33.00
Beronia Crianza (Rioja)	3.20	15.00
Ramón Bilbao Crianza (Rioja)	3.50	16.00
Finca Martelo (Rioja)		35.00
Voelos (Rioja)	3.50	16.00
Habla del Silencio (Extremadura)		18.00
Vega Real Roble	3.30	16.00

ROSADOS

	C	B
* Barbadillo	2.50	11.50
Marismilla (Tintilla)	2.60	13.00
Marqués de Riscal (La Rioja)	2.60	13.00
Mateus Rosé (Portugués)	2.50	11.00
Juve Camps Rosado (Cava)		24.00
Laurent-Perrier Rosado (Champan Francés)		110.00

CERVEZAS

Cruzcampo Barril Copa 33 cl	2.20
Cruzcampo Especial	2.30
Cruzcampo Gran Reserva	2.50
Cruzcampo Sin Gluten	2.30
Águila sin filtrar	2.50
Águila dorada	2.50
Heineken	2.50
Alcazar	2.50
Amstel Oro	2.50
Paulaner 500 ml. (Cerveza de Trigo)	3.50
Radler Cruzcampo	2.30
Ladrón de manzanas	2.50
Cruzcampo sin alcohol 0,0	2.20
Heineken sin alcohol 0,0	2.30
Amstel Tostada 00	2.30

TODOS LOS VINOS CONTIENEN SULFITOS **50.**

PUERTA DE LA VICTORIA

C/Victoria, 7
Sanlúcar de Barrameda
Tlf. 956 36 59 25

 Restaurante Puerta de la Victoria

Precios en Euros / IVA Incluido

 PRODUCTO RECOMENDADO

