

QUINTA NOTA

Aquí el fuego entra en escena

ALBÓNDIGAS DE RETINTO	18
Carne de retinto cocinada a fuego lento.	
ALCACHOFA CONFITADA CON HUEVO Y JAMÓN	14
Textura suave y yema envolvente.	
 RECOMENDAMOS:	
CROQUETAS DE CHULETA AL PX (6 UDS)	16
Bechamel cremosa, perfume dulce.	
HUEVOS ROTOS AL PALO CORTADO	17
Palatas y huevos rotos con el carácter del vino.	
QUESO PAYOYO FLAMEADO AL OLOROSO	17,50
El calor del fuego realza el sabor del queso.	
SETAS DE TEMPORADA CON HUEVO POCHÉ	16
Salteadas al momento y remoladas con yema.	

SEXTA NOTA

2 montaditos en compás corto. Bocados con intención

CHICHARRÓN IBÉRICO, ALIOLI DE AJO ASADO Y RALLADURA DE LIMÓN FRESCO	8
Grasa crujiente, acidez sutil.	
CAÑA DE LOMO IBÉRICO Y QUESO DE OVEJA CURADO	9
Equilibrio clásico.	
BONITO EN CONSERVA, HUEVO DURO RALLADO Y PIPARA	9
Suave, salino, ligeramente ácido.	
PRINGÁ DE PUCHERO	8,50
Tradición comprimida en un gesto.	
PRESA IBÉRICA, MAYONESA DE AMONTILLADO Y RÚCULA FRESCA	10
Intensidad y frescura.	
QUESO PAYOYO FUNDIDO, TOMATE SECO CONFITADO Y HOJAS FRESCAS DE ALBAHACA	9
Calor, queso y notas mediterráneas.	
SOBRASADA IBÉRICA TEMPLADA Y MIEL DE ROMERO	8
Un contraste entre especia y dulzor.	

ÚLTIMA NOTA

Dulce final

 RECOMENDAMOS:	
CHOCOLATE AL 70% CON AOVE Y FLOR DE SAL	8
Cacao intenso con el contraste del aceite y la sal.	
TARTA DE QUESO PAYOYO	9
Cremosa, honesta, sin artificios.	
TOCINO DE CIELO	8
Yema, naranja y memoria.	
TORTA DE ACEITE	7
Crujiente y ligeramente dulce.	

Trabajamos con producto de proveedores locales, apostando por una cocina cercana y respetuosa con el entorno.



Consulte la lista de alérgenos

Precio expresado en euros. IVA incluido.

ACORDE
TABANCO

Vino, música y alma del sur

ACORDE

TABANCO

En Jerez, cuando varias notas suenan a la vez, nace un acorde. Aquí, el producto y el vino se afinan para crear una experiencia honesta, lenta y profundamente jerezana.

PRIMERA NOTA

Pequeños bocados que marcan el compás inicial.

ACEITUNAS GORDAL	4
ALMENDRAS FRITAS	3
GILDA MATRIMONIO (2 UDS)	7
BANDERILLA ATÚN Y QUESO (2 UDS)	8
 RECOMENDAMOS: GILDA JEREZANA (2 UDS)	7
HOGAZA DE MASA MADRE Y TOMATE	5,50

SEGUNDA NOTA

Platos pensados para compartir y conversar.

TABANCO Chicharrones de Cádiz laminados, lomo mechado casero y morcón ibérico, con picos artesanos y encurtidos.	16
PAYOYO Selección de quesos artesanos de la Sierra de Grazalema, con cuatro texturas y maduraciones: semicurado de cabra, curado de oveja, azul y crema payoya con toque de Pedro Ximénez.	17
 RECOMENDAMOS: IBÉRICA Tres chacinas ibéricas acompañadas de pan de cristal y tomate rallado.	25

TERCERA NOTA

Producto honesto. Ritual contemporáneo.

ALCACHOFA CONFITADA CON LOMO DE SARDINA Tierra y mar en armonía.	10
ANCHOA Y MANTEQUILLA PAYOYA Melodía salada y precisa.	11
CABALLA DEL ESTRECHO EN ESCABECHE DE CÍTRICOS Frescura y carácter.	9
MEJILLONES EN ESCABECHE CON GRANIZADO DE FINO Ácido elegante, final seco.	12
SARDINA AHUMADA CON PIPIRRANA ANDALUZA Ahumado suave junto a la frescura del aliño andaluz.	11
VENTRESCA DE ATÚN ROJO EN ACEITE DE ARBEQUINA Un corte noble que se sirve casi tal cual.	14

CUARTA NOTA

Cuando el producto es el protagonista.

ALIÑO DE GARBANZOS, BACALAO Y NARANJA Un aliño tradicional con contraste de sal y cítrico.	13
BOQUERONES EN VINAGRE CON PATATAS FRITAS El punto ácido del vinagre junto al crujiente de la patata.	11
PAPAS ALIÑÁS DE LA BAHÍA Receta de siempre con recuerdo marinero.	13
 RECOMENDAMOS: TARTAR DE ATÚN ROJO Corte limpio, intensidad equilibrada.	21
TOMATE ALIÑADO Tomate, sal y aceite. La simpleza de la perfección.	14

FIFTH NOTE

Here, the fire enters the scene.

RETINTO MEATBALLS Retinto beef slow-cooked over a gentle heat.	18
CONFIT ARTICHOKE WITH EGG AND HAM Soft texture with a rich, runny yolk.	14
RECOMMENDED: OXTAIL CROQUETTES WITH PEDRO XIMÉNEZ (6 PCS) Creamy béchamel with a subtle sweet note.	16
BROKEN EGGS WITH PALO CORTADO Potatoes and broken eggs with the character of fortified wine.	17
PAYOYO CHEESE FLAMBÉED WITH OLOROSO Fire brings out the flavour of the cheese.	17,50
SEASONAL MUSHROOMS WITH POACHED EGG Sautéed to order and finished with yolk.	16

SIXTH NOTE

Two montaditos in short time. Bites with intent.

IBERIAN CHICHARRÓN, ROASTED GARLIC AIOLI AND FRESH LEMON ZEST Crisp richness with a subtle tang.	8
IBERIAN LOIN AND CURED SHEEP’S CHEESE A classic balance.	9
TINNED BONITO, GRATED HARD-BOILED EGG AND PIPARRA PEPPER Soft, savoury, lightly sharp.	9
PRINGÁ DE PUCHERO Tradition in a single bite.	8,50
IBERIAN PRESA, AMONTILLADO MAYO AND FRESH ROCKET Intensity with a fresh finish.	10
MELTED PAYOYO CHEESE, CONFIT SUN-DRIED TOMATO AND FRESH BASIL Warm, cheesy, with Mediterranean notes.	9
WARM IBERIAN SOBRASADA AND ROSEMARY HONEY A contrast of spice and sweetness.	8

FINAL NOTE

Sweet finish.

RECOMMENDED: 70% CHOCOLATE WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND FLEUR DE SEL Intense cocoa with the contrast of oil and salt.	8
PAYOYO CHEESECAKE Creamy, honest, no fuss.	9
TOCINO DE CIELO Yolk, orange, and memory.	8
OLIVE-OIL TORTA Crisp and lightly sweet.	7

We work with produce sourced from local suppliers, supporting a cuisine that is close to its roots and respectful of its surroundings.



Please consult our allergen list.

Price expressed in euros. VAT included.

ACORDE
TABANCO

Wine, music, and the soul of the south

ACORDE

TABANCO

In Jerez, when several notes sound together, a chord is born. Here, produce and wine are tuned to create an experience that is honest, unhurried, and deeply Jerez.

FIRST NOTE

Small bites that set the opening beat.

GORDAL OLIVES	4
FRIED ALMONDS	3
GILDA “MATRIMONIO” (2 PCS)	7
TUNA AND CHEESE SKEWER (2 PCS)	8
 RECOMMENDED: JEREZ-STYLE GILDA (2 UDS)	7
SOURDOUGH LOAF AND GRATED TOMATO	5,50

SECOND NOTE

Plates made for sharing and conversation.

TABANCO Thin-sliced Cádiz chicharrones, homemade lomo mechado and Iberian morcón, with artisan breadsticks and pickles.	16
PAYOYO Selection of artisan cheeses from the Sierra de Grazalema, in four textures and maturations: semi-cured goat’s cheese, cured sheep’s cheese, blue cheese, and creamy payoyo with a touch of Pedro Ximénez.	17
 RECOMMENDED: IBÉRICA Three Iberian cured meats, served with crystal bread and grated tomato.	25

THIRD NOTE

Honest produce. A contemporary ritual.

CONFIT ARTICHOKE WITH SARDINE LOIN Land and sea in harmony.	10
ANCHOVY AND PAYOYO BUTTER A salty, precise melody.	11
STRAIT MACKEREL IN CITRUS ESCABECHE Freshness with character.	9
MUSSELS IN ESCABECHE WITH FINO GRANITA Elegant acidity, dry finish.	12
SMOKED SARDINE WITH ANDALUSIAN PIPIRRANA Gentle smoke with the freshness of a classic Andalusian dressing.	11
BLUEFIN TUNA BELLY IN ARBEQUINA OLIVE OIL A noble cut, served almost as it is.	14

FOURTH NOTE

When produce takes centre stage.

CHICKPEA SALAD WITH COD AND ORANGE A traditional dressing with a contrast of salt and citrus.	13
VINEGAR-MARINATED ANCHOVIES WITH CRISPS The clean bite of vinegar with the crunch of fried potato.	11
BAY-STYLE “PAPAS ALINÁS” A classic recipe with a seaside feel.	13
 RECOMMENDED: BLUEFIN TUNA TARTARE Clean cut, balanced intensity.	21
DRESSED TOMATO Tomato, salt, and olive oil. Simplicity at its best.	14