

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
GILDA JEREZANA (2 uds)	7
HOGAZA DE MASA MADRE Y TOMATE	5,50

SEGUNDA NOTA _____

Platos pensados para compartir y conversar.

TABANCO	16
Chicharrones de Cádiz laminados, lomo mechado casero y morcón ibérico, con picos artesanos y encurtidos.	
PAYOYO	17
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.	
IBÉRICA	25
Tres chacinas ibéricas acompañadas de pan de cristal y tomate rallado.	

TERCERA NOTA _____

Producto honesto. Ritual contemporáneo.

ALCACHOFA CONFITADA CON LOMO DE SARDINA	10
ANCHOA Y MANTEQUILLA PAYOYA	11
CABALLA DEL ESTRECHO EN ESCABECHE DE CÍTRICOS	9
MEJILLONES EN ESCABECHE CON GRANIZADO DE FINO	12
SARDINA AHUMADA CON PIPIRRANA ANDALUZA	11
VENTRESCA DE ATÚN ROJO EN ACEITE DE ARBEQUINA	14



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
JEREZ-STYLE GILDA (2 UDS)	7
SOYDOUGH LOAF AND GRATED TOMATO	5,50

SECOND NOTE

Plates made for sharing and conversation.

TABANCO	16
Thin-sliced Cádiz chicharrones, homemade lomo mechado and Iberian morcón, with artisan breadsticks and pickles.	
PAYOYO	17
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.	
IBÉRICA	25
Three Iberian cured meats, served with crystal bread and grated tomato.	

THIRD NOTE

Honest produce. A contemporary ritual.

CONFIT ARTICHOKE WITH SARDINE LOIN	10
ANCHOVY AND PAYOYO BUTTER	11
STRAIT MACKEREL IN CITRUS ESCABECHE	9
MUSSELS IN ESCABECHE WITH FINO GRANITA	12
SMOKED SARDINE WITH ANDALUSIAN PIPIRRANA	11
BLUEFIN TUNA BELLY IN ARBEQUINA OLIVE OIL	14

