

CASA del COMPOSITOR

HOTEL JEREZ

ROOM SERVICE

TABLAS (24h)

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.

 **RECOMENDAMOS:**
IBÉRICA 25
Tres chacinas ibéricas acompañadas de pan de cristal y tomate rallado.

FRÍOS (24h)

BOQUERONES EN VINAGRE CON PATATAS FRITAS 11
El punto ácido del vinagre junto al crujiente de la patata.

 **RECOMENDAMOS:**
TARTAR DE ATÚN ROJO 19
Corte limpio, intensidad equilibrada.

TOMATE ALIÑADO 14
Tomate, sal y aceite. La simpleza de la perfección.

CALIENTES

 **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.

ALBÓNDIGAS DE RETINTO 18
Carne de retinto cocinada a fuego lento.

POSTRES

 **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.

ROOM SERVICE
Suplemento de 9€ por pedido.
Precio expresado en euros. IVA incluido.



Alérgenos

CASA del COMPOSITOR

HOTEL JEREZ

ROOM SERVICE

BOARDS (24h) _____

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.

 **RECOMMENDED:**
IBÉRICA 25
Three Iberian cured meats, served with crystal bread and grated tomato.

COLD DISHES (24h) _____

VINEGAR-MARINATED ANCHOVIES WITH CRISPS 11
The clean bite of vinegar with the crunch of fried potato.

 **RECOMMENDED:**
BLUEFIN TUNA TARTARE 19
Clean cut, balanced intensity.

DRESSED TOMATO 14
Tomato, salt, and olive oil. Simplicity at its best.

HOT DISHES _____

 **RECOMMENDED:**
OXTAIL CROQUETTES WITH PEDRO XIMÉNEZ (6 PCS) 16
Creamy béchamel with a subtle sweet note.

BROKEN EGGS WITH PALO CORTADO 17
Potatoes and broken eggs with the character of fortified wine.

RETINTO MEATBALLS 18
Retinto beef slow-cooked over a gentle heat.

DESSERTS _____

 **RECOMMENDED:**
70% CHOCOLATE WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND FLEUR DE SEL 8
Intense cocoa with the contrast of oil and salt.

PAYOYO CHEESECAKE 9
Creamy, honest, no fuss.

ROOM SERVICE
€9 supplement per order.

Price expressed in euros. VAT included.



Allergen