

Restaurante El Jardín Punta Sur

Entrantes

Plato de Jamón de Bellota, acompañado de pan tostado, tomate natural y aove.

Plato de 4 variedades de queso Payoyo, acompañado de uva fresca, nueces, confitura casera y brioche.

Sopa fría de tomate verde, pepino, albahaca y manzana grand smith.

Ensalada de tomate de la huerta de Conil, con calabacín a la parrilla, tofu marinado en soja rúcula aderezado con vinagreta de aceituna negra.

Burrata de Puglia con remolacha asada, endivia fresca aderezada con vinagreta de hibiscus.

Ensalada templada de kale, lollo rojo, quinoa, pera en texturas, melocotón y frutos secos aderezado con vinagreta de tamarindo.

Hummus de guisantes y espinaca, con chia, piñones tostados y aceite de albahaca, acompañado de chips de yuca.

Tataký de atun rojo de Almadraba con ajo blanco de coco, mango fresco, almendra tostada y physalis.

Salmón gravlax con tallarines de pepino fresco, yogur y eneldo, huevas de arenque y sus tostas.

Mejillones Tom yum con apio y cilantro fresco.

Steak tartar de ternera de Retinto, con su yema curada y aceite de trufa.

Principales

Crema de curry vegana con verduras salteadas de temporada y garbanzos acompañado de arroz vaporizado.

Arroz meloso de verduras de la huerta y spirulina.

Tagliatelle del mar del sur de almejas y langostinos

Arroz meloso de calamar

Pescado del día (lubina, borriquete, urta, corvina) con salteado de judías verdes, coliflor a la mantequilla de cúrcuma, y quinoa roja suflada.

Taco de atún, acompañado de emulsión de espinacas a la trufa y salteado de setas.

Canelones de pollo de corral con una duxelle de setas, oca y ajo negro, gratinada con velouté .

Paletilla de cordero lechal cocinada a baja temperatura pintada con su demi glâce, mash potato y chili broccolini.

Solomillo de ternera de retinto, salsa de ceps, lechuga a la brasa y chalotas confitadas.

Presa ibérica teriyaki, crema de apio nabo, tomatitos asados y espárrago verde.

Costilla de cerdo cocinada a baja temperatura, glaseada con (barbacoa, miel de Fascinas y chipotle) acompañada de piña a la brasa.

Pescado del día a la Sal side (ensalada verde, patatas fritas o/y arroz vaporizado).

Chuletón de Retinto side (ensalada verde, patatas fritas o/y arroz vaporizado).

Menú Infantil

Fingers de pollo empanados y patatas fritas

Merluza rebozada con tomate picado

Espaqueti boloñesa o pomodoro

Mini burger de ternera de retinto con patatas fritas

Variedad de Pan de la casa, Aove, mantequilla casera 1,90 €

Postres

Summer Aguachile de sandía, melón, piña y fresas con helado de té verde

Brownie de pistachos, crumble de galleta y helado de vainilla.

Lemon pie de lima y yuzu.

Tarta de chocolate con almendras y ganache de praliné.

Tarta de queso y frutos rojos.

Mosaico variado de fruta de temporada y menta fresca.

Snacks

Salmorejo de naranja con crujiente de jamón ibérico y cebolleta japonesa.

Gazpacho de tomate verde, pepino, albahaca y manzana granny smith.

Hummus de guisantes y espinaca, con chía, piñones tostados y aceite de albahaca, acompañado de chips de yuca.

Plato de Jamón de Bellota, acompañado de pan tostado, tomate natural y aove.

Plato de 4 variedades de queso Payoyo, acompañado de uva fresca, nueces, confitura casera y brioche.

Tortilla española española a elegir dos aliolis.

Anchoas 0,0 en cama de tomate natural y aove, con sus tostas.