

## 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		11.00
Ensaladilla de Gambas	3.50	10.00
Papas Aliñás	2.80	7.50
Burgaos	3.00	8.00
Aguacates con Gambas	3.70	
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
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
Mojama extra con aceite de oliva virgen	4.00	12.00
Doble gilda de anchoa Codesa (unidad)	2.00	

## 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	3.50	13.50	16.00
Queso azul de Cabra Payoya	3.50	13.50	16.00

## NUESTRAS TOSTAS

De aguacate, salmón y bacalao (2 unid.)	9.50
Milhoja de mango, queso y Pata Negra	10.00
De anchoas de Ladero Codesa, crema de pimiento y panceta Ibérica de Bellota templada	11.50
De chorizo picante, mozzarella, gorgonzola y tomate	9.50
De carne mechada, queso y jamón	9.50

# PUERTA DE LA VICTORIA

## TABERNA - RESTAURANTE

RECOMENDADO EN  
Guía Repsol  
2019

## Para picar

Tortilla de Camarones (tiempo de espera ..... según demanda)	tapa 3.50	plato 10.50
Croquetas de Puchero		plato 8.50
Delicias de Pasta filo		8 und. 10.00
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.	9.00
Mini Hamburguesa 100% Ternera de Retinto		4.00
Bocata de Calamar bravo en pan negro		4.70
Patatas a la cerveza	Tapa 3.20	Plato 7.00
Cazuela de Pollo Provenzal con queso provolone al horno		4.80

## h.u.e.v.o.s

Revuelto de Bacalao	11.50
Huevos Rotos con Jamón	12.00
Huevos con Tomate y Langostino	11.50

## ★★★ mariscos ★★★

Langostinos de Sanlúcar (250 gr.)	27.50
Gambas de Huelva (250 gr.)	25.00
Coquinas al Vapor o al Ajillo (250 gr.)	11.50
Almejas Finas a la Marinera (300 gr.)	18.50
Zamburiñas al ajillo o plancha (6 ud.)	13.20

SERVICIO 0.80 POR PERSONA

SIN GLUTEN Pan 1,2 Picos 0,60

## PESCADO FRITO

Acedías		plato 11.00
Calamar Entero (400gr)		24.00
Chocos (90gr)	3.50	(350gr) 12.00
Puntillitas		(250gr) 13.50
Boquerones (90gr)	3.00	(250gr) 8.50
Cazón	tapa 3.50	plato 12.00
Cazón en Adobo	tapa 3.50	plato 12.00
Frito Variado (2 pax.)		22.00

## para compartir

Marrajo con Langostinos salteados	13.90
Corvina con pimientos, tártara y gambas fritas	16.90
Timbal de Castañitas al Amontillado sobre lecho de verduras y arroz negro	13.50
Tataki de Atún Rojo de Almadraba	16.00
Calamar entero, a la plancha o frito (400 gr.)	24.00
Presas Ibéricas con Jamón, acompañado de lecho de pimientos, cebolla y huevo	15.50
Presas Ibéricas al Oloroso con taquitos de Jamón	15.50
Solomillo tres quesos	13.00
Solomillo de ternera	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 (tiempo de espera 10 minutos)	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 d		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	9.50	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	3.80		26.00
* Papirusa (Lustau)	2.90		18.50

## GENEROSOS

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

## SELECCIÓN GUERRITA (SANLÚCAR BDA.)

Manzanilla pasada Cede	2.30	9.00	1/2 bot.
Amontillado (Copa)	6.00		
Palo Cortado (Copa)	6.00		
Vermut (Copa)	2.90		

## BLANCOS

	C	B
Alucinante Semidulce (Sanlúcar de Bda.)	3.00	14.50
Barbadillo Blanco (Barbadillo)(Sanlúcar de Bda.)	2.60	12.00
Barbadillo Blanco Semidulce (Sanlúcar de Bda.)	2.60	12.00
Barbadillo VI COOL	3.00	14.00
Tierra Blanca semi y seco (Arcos de la Frontera)	2.60	12.00
Barbazul Blanco (Tierra de Cádiz)	3.00	15.00
Marqués de Irún (Verdejo)	3.20	15.00
José Pariente (Verdejo)	3.90	19.50
José Pariente (Savignon)	3.90	19.50
Ossian (Verdejo de viñas viejas en barrica francesa)		43.00
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	3.50	16.00
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.	3.30	15.50
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)	9.50	47.00
Pago de Carraovejas Crianza MAGNUM (Ribera del Duero)		110.00
Pago de Capellanes Roble (Ribera del Duero)	4.80	24.00
* Bosque de Matasnos (Ribera del Duero)		39.00
* P.S.I. (Bodegas Pingus, Ribera del Duero)		54.00
Malleolus (Ribera del Duero)		54,50
Mauro (Tierra de Castilla y León)		39.50
Beronia Crianza (Rioja)	3.30	15.00
Ramón Bilbao Crianza (Rioja)	3.60	17.00
Habla del Silencio (Extremadura)		18.00
Hado Bodegas Pujanza (Rioja)		19.00
La Paul Bodegas Pujanza (Rioja)		45.00
Norte Bodejas Pujanza (Rioja)		69.00

## ROSADOS

	C	B
* Barbadillo	2.60	12.00
Marismilla (Tintilla)	3.00	15.00
Marqués de Riscal (La Rioja)	3.00	15.00
Juve Camps Rosado (Cava)		24.00
Laurent-Perrier Rosado (Champan Francés)		110.00

## CERVEZAS

Cruzcampo Barril Copa 33 cl	2.40
Cruzcampo Especial	2.50
Cruzcampo Gran Reserva	2.80
Cruzcampo Sin Gluten	2.50
Águila sin filtrar	2.50
Águila dorada	2.50
Heineken	2.50
Alcazar	2.70
Amstel Oro	2.70
Paulaner 500 ml. (Cerveza de Trigo)	3.50
Radler Cruzcampo	2.50
Ladrón de manzanas	2.50
Cruzcampo sin alcohol 0,0	2.40
Heineken sin alcohol 0,0	2.50
Amstel Tostada 00	2.50

TODOS LOS VINOS CONTIENEN SULFITOS 

# 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

