



PEÑÓN DE ZAHARA RESTAURANTE

El sabor de la tradición de Zahara /The taste of Zahara's tradition

 Quesos de cabra payoya y oveja merina de Grazalema 	16,00
"Payoya" goat and "merina" sheep cheeses (native breeds)	
Tosta de lomo en manteca 	14,00
Pork loin in lard toast	
Revuelto de tagarninas con jamón ibérico 	12,00
Scrambled eggs of spanish oyster thistle with iberian cured ham	
Espárragos verdes salteados con láminas de ajo y jamón ibérico 	12,00
Green asparagus sautéed with garlic and iberian ham	
Sopas de tomate 	6,00
Tomato soup with bread, onion, garlic and pepper	
Sopas hervidas con espárragos trigueros 	6,50
Local meal made with bread, asparagus and garlic	
Codillo de cerdo estofado    	15,00
Braised pork knuckle	
Albóndigas de venado      	13,00
Venison meatballs	
Caldereta de jabalí     	14,00
Wild boar stew	

La gastronomía zahareña se basa en la cocina tradicional, con ingredientes propios del carácter rural serrano de Zahara

-  Suplemento de 6€ para clientes de hotel en media pensión y pensión completa.
Supplement of 6€ for hotel guests on half-board and full-board.



PEÑÓN DE ZAHARA
RESTAURANTE

Entrantes/Starters

 Pan de la Villa con jamón ibérico 	15,00
Bread de la Villa (artisan bread) with iberian ham	
 Surtido de ibéricos   	15,00
Assortment of iberians	
 Langostinos al whisky   	14,00
Prawns cooked with whisky, garlic and cream	
Langostinos al ajillo   	12,00
Prawns cooked with garlic, chili pepper and olive oil	
Parrillada de verduras	10,00
Grilled vegetables (aubergine, zucchini, tomato, onion and asparagus)	
Croquetas caseras de pollo       	10,00
Homemade chicken croquettes	
Corazones de alcachofas con jamón ibérico y ajo molido 	14,00
Artichoke hearts with Iberian ham and ground garlic	

Ensaladas / Salads

Ensalada de aguacate con tomate y anchoas  	11,00
Avocado salad with tomatoes and anchovies	
Ensalada del peñón de Zahara(lechuga , tomate , aceitunas, cebolla , zanahoria y huevo y atún)   	10,00
"Peñón de Zahara" salad with lettuce, tomato, olives, tuna, sweet corn, onion, carrot and boiled egg	
Ensalada de pimientos asados y langostinos  	10,00
Roasted peppers and prawns salad	

Sopas y guisos / Soups and stews

Salmorejo  	5,50
Andalusian tomato,bread,garlic and olive oil cold cream	
Sopa de la Villa (arroz , huevo ,pan frito y jamón ibérico)  	5,50
Local soup with rice, egg, fried bread and Iberian ham	
Sopa de ajo  	5,50
Garlic soup with egg and bread	
Callos con garbanzos 	5,50
Tripe with chickpeas	



Huevos y Revueltos / Scrambled eggs and mixtures

Revuelto de la huerta 	11,00
Scrambled eggs with vegetables	
Revuelto de bacalao   	12,00
Scrambled eggs with cod	
Revuelto de espárragos trigueros con jamón  	12,00
Mixture of wild asparagus with Iberian ham and scrambled eggs	
Huevos fritos con jamón ibérico  	12,00
Fried eggs with iberian ham	
Setas revueltas con langostinos    	12,00
Mixture of mushrooms, prawns and scrambled eggs	

Carnes de cordero / Lamb

 Chuletitas de cordero   	16,50
Lamb Chops	

Carnes de cerdo Ibérico / Iberian pork meat

 Solomillo de cerdo ibérico  	16,50
Iberian pork tenderloin	
 Presa ibérica con guarnición de verduras y patatas   	16,50
Iberian "presa" (pork shoulder) with garnish of vegetables and french fries	
Secreto ibérico       	15,00
Grilled Iberian pork low shoulder cut	
Carrillada ibérica en salsa    	15,00
Iberian pork cheeks with sauce	

Caza Mayor / Game meats

Chuletitas de jabalí  	14,00
Grilled wild boar cutlets	
Venado estofado    	13,00
Braised venison	



PEÑÓN DE ZAHARA

RESTAURANTE

Carnes de ternera / Veal meat

-  **Rabo de toro**       
- Oxtail stew
- 18,00
-  **Entrecot de ternera retinta**   
- Grilled local "Retinta" veal entrecôte steak
- 21,00

Pescados y mariscos / Fish and seafood

- Merluza en salsa de gambas**       
- Hake in shrimp sauce
- 12,00
- Fritura de pescado**  
- Assorted fried fish
- 15,00
- Pez espada con salsa ajiverde** 
- Swordfish with garlic and persley sauce
- 14,00
- Lomo de bacalao sobre fondo de tomates y almendras laminadas**   
- Cod with flaked almonds, onion, garlic, tomato sauce and potatoes
- 15,00

Salsas / Sauces

- Salsa al roquefort**   
- Roquefort sauce
- 2,00
- Salsa a la pimienta verde**  
- Green pepper sauce
- 2,00
- Salsa de queso payoyo** 
- Local "payoyo" goat cheese (native breed)
- 2,00

Postres / Desserts

- Pudding de nueces**      
- Nuts pudding
- 5,00
- Tocino de cielo**     
- Pudding made with egg yolk and caramel syrup
- 5,00
- Flan casero**   
- Homemade flan with caramel
- 5,00
- Tarta de chocolate**     
- Chocolate cake
- 5,50
- Tarta de queso**   
- Cheesecake
- 5,50
- Copa nata con nueces**   
- Cream with walnuts
- 5,50