



CABEZA DE TORO
RESTAURANTE

ENTRANTES/STARTERS

Ensaladilla de atún con mojama.  	10,00
Tuna and potato salad with mojama (dried salted tuna).	
Ensalada César con pollo y queso de cabra payoya.(INDIVIDUAL)    	6,00
Caesar salad with chicken and payoya goat (breed of goat from the Sierra de Cádiz) cheese. (INDIVIDUAL)	
Croquetas de jamón ibérico y trufa (6 unidades).   	9,00
Iberian ham and truffle croquettes (6 units).	
Tataki de atún rojo con ajoblanco y migas de albahaca.    	11,00
Red tuna tataki with ajoblanco (chilled garlic and almond soup) and basil crumbs.	
Huevos de choco al ajillo con chícharos salteados. 	12,00
Cuttlefish eggs with garlic and sautéed peas.	
Alcauciles salteados con su pesto, yema y crujiente de jamón.   	8,00
Sautéed artichokes with pesto, egg yolk, and crispy ham.	
Salmorejo tradicional.   	5,00
Traditional salmorejo (Andalusian tomato, bread, garlic and olive oil cold cream).	

ESPECIALIDAD DE LA CASA/CHEF'S RECOMMENDATIONS

 Carrillera de ternera "Retinta" con fresas y puré de chirivías. 	18,00
"Retinta" (native breed) veal cheek with strawberries and parsnip puree.	
 Lomo de bacalao confitado con patatas revolconas. 	16,00
Confit cod loin with mashed potatoes with a touch of hot paprika.	
 Lingote de rabo de ternera "Retinta" con puré de boniato trufado. 	17,00
"Retinta" (native breed) veal tail ingot with truffled sweet potato puree.	
Perdiz en escabeche con lentejas caviar. 	13,00
Pickled partridge whit lentil stew.	
Cañailas en salsa de cabrillas.  	12,00
Sea snail from the coast of Cádiz in spicy tomato sauce.	

Utilizamos productos de primera calidad "Autóctonos" de la provincia de Cádiz, como son: la carne de vacuno "RETINTA", quesos de "CABRA PAYOYA" y Atún rojo. We use top quality products native to the province of Cádiz, such as: RETINTA" beef, "CABRA PAYOYA" cheeses and bluefin tuna.

 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.



CABEZA DE TORO RESTAURANTE

PESCADOS A LA PLANCHA / GRILLED FISH

 Ventresca de atún de almadraba. 	25,00
Red tuna belly.	
 Calamar 	20,00
Squid	
 Lenguado 	18,00
Sole fish	
Lomo de dorada 	11,00
Sea bream loin	

CARNES A LA PLANCHA / GRILLED MEAT

 Solomillo de vaca "Retinta".	19,50
"Retinta" (native breed) beef tenderloin.	
 Presa de cerdo Ibérico.	18,00
Iberian pork "presa" (pork shoulder).	
Solomillo de cerdo Ibérico.	16,00
Iberian pork tenderloin.	
Lagarto de cerdo Ibérico.	15,00
Iberian pork "lagarto" (rib-loin strip).	
Extra de salsa especial.  	1,50
Side of special sauce.	
Extra de patatas fritas.	1,50
Side of french fries.	

Guarnición Pescados/Carnes: Patatas fritas, pimientos del piquillo confitados y "salsa especial" de la casa.
Side dish: French fries, candied piquillo peppers, and the house's "special sauce."



Gluten Moluscos Pescados Soja



CABEZA DE TORO
RESTAURANTE

POSTRES / DESSERTS

- Mousse de "Alfajor de Medina" con peras al vino blanco.**      6,00
"Alfajor de Medina" (traditional Arabic sweet with pure bee honey, almonds, hazelnuts, flour, breadcrumbs and spices) mousse with pears in white wine.
- Tarta de queso de cabra Payoya.**    6,00
Payoya goat (native breed) cheese cake.
- Crema de tocino de Maracuyá, sorbete de hierbas y sésamo garrafiado al curry.**    5,00
Passion fruit cream, herb sorbet, and curry caramelized sesame.
- Parfait de chocolate, crujiente de pan de especias, sal y AOVE.**   5,00
Chocolate parfait, crispy gingerbread, salt and a touch of olive oil.
-  **Tabla de quesos de la Sierra de Cádiz**    15,00
Cheese board from the Sierra de Cádiz

PARA LOS MAS PEQUES / FOR THE LITTLE ONES

- Lagrimitas de gallo (pez San Pedro).**    10,00
Breaded roosterfish sticks.
- Lagrimitas de pollo.**   9,00
Breaded chicken tenders.
- Macarrones a la boloñesa.**    6,00
Macaroni Bolognese.
- Macarrones a la carbonara.**   6,00
Macaroni carbonara.

Disfrute de su postre acompañándolo con una copa de nuestra selección de vinos dulces de la DOP Jerez-Xérès-Sherry. Enjoy your dessert with a glass of our selection of sweet wines from the DOP Jerez-Xérès-Sherry.



CABEZA DE TORO

RESTAURANTE

Bienvenido/as a nuestra mesa 100% Asidonense...

Welcome to our 100% Asidonense table...

Medina Sidonia, enclave de historia y tradición en el corazón de Cádiz, atesora una herencia gastronómica que atraviesa siglos. Nuestra carta es un homenaje a esta riqueza, donde cada elaboración combina los sabores tradicionales andaluces con influencias romanas, árabes y cristianas, creando una cocina auténtica y llena de matices.

Desde sus afamados dulces de convento hasta sus carnes de Retinto, sus quesos artesanos o sus platos de cuchara basados en su rica huerta, cada bocado invita a saborear el alma de esta tierra.

Les invitamos a descubrir y saborear lo mejor de Medina Sidonia en cada rincón de nuestra carta.

Medina Sidonia, an enclave of history and tradition in the heart of Cádiz, treasures and gastronomic heritage that spans centuries. Our menu is a tribute to the richness, where each elaboration combines traditional Andalusian flavors with Roman, Arab, and Christian influences, creating an authentic cuisine full of nuances.

From its famous convent sweets to its Retinto meats, its artisan cheeses or its spoon dishes based on its rich vegetable gardens, each mouthful invites you to savour the soul of this land.

We invite you to discover and savour the best of Medina Sidonia in every corner of our menu.