

entre

SIGNATURE RESTAURANT
Palacio de Sancti Petri

VIENTOS

ENTRANTES Y APERITIVOS

Jamón ibérico D.O. 100% Bellota ¹	36,00€/9.000ℳ
Tiras de vaca madurada, picadillo de tomates de conil, aceitunas y ali oli de piparras ^{2,3,4,14}	30,00€/7.500ℳ
Rejo de pulpo a la brasa, aceite templado de ajos tiernos y cremoso de patata ^{2,3,4,7}	34,00€/8.500ℳ
Ensaladilla tradicional con camarones fritos ^{1,2,3,4,5,6}	15,00€/3.750ℳ
Carpaccio de tomate rosa, burrata, parmesano y salsa pesto ^{1,2,8}	20,00€/5.000ℳ
Ensalada de la huerta gaditana ^{3,4,5} Mezclum de lechuga, aguacate, maíz, zanahoria, pepino, remolacha, cebolla morada, huevo duro, tomates cherry y melva	15,00€/3.750ℳ
Delicias de sargo con crema de cebolleta y lima ^{1,2,3,4,5}	22,00€/5.500ℳ
Salmorejo cordobés, daditos de jamón ibérico y huevo cocido ^{1,3,4}	15,00€/3.750ℳ
Steak tartar de vaca madurada ^{1,3,4,5,14} Elaborado en mesa	33,00€/8.250ℳ
Croquetas caseras de jamón ibérico ^{1,2,3} 6 Unidades	15,00€/3.750ℳ
Chorizos criollos con patatitas asadas a las hierbas ^{1,4}	20,00€/5.000ℳ

VERDURAS A LA BRASA

Corazones de alcachofas a la brasa con tuétano de vaca asado y romesco ^{1,8}	30,00€/7.500ℳ
Pimientos del piquillo asados y caramelizados en su jugo con huevo campero ^{3,4,15}	16,00€/4.000ℳ
Puerros asados, trufa, crema de yema de huevo y queso de los hardales ^{2,3,15}	23,00€/5.750ℳ
Verduras ecológicas de la huerta de conil a la brasa ^{15,16}	15,00€/3.750ℳ
Aguacate a la brasa con vinagreta de langostinos ^{4,6}	23,00€/5.750ℳ
Calabaza de conil anisada, hummus de garbanzos, pistachos y brotes ^{4,8,11,15,16}	15,00€/3.750ℳ
Medallón de coliflor a la brasa, mojo rojo de pimientos asados y vinagreta de hierbas ^{1,4,12,15}	16,00€/4.000ℳ

ARROCES

Min 2 personas | Precio por persona.
* Para cenas solo bajo previa petición.

Arroz del señorito ^{4,5,6,7}	25,00€/6.250ℳ
Arroz de verduras de la huerta de conil ¹⁵	23,00€/5.750ℳ
Arroz negro de choco y cocochas en tempura ^{4,5,6,7}	24,00€/6.000ℳ
Arroz de presa ibérica a la brasa ⁴	25,00€/6.250ℳ
Fideuá seca de pulpo a la brasa y habitas tiernas ^{4,5,7}	24,00€/6.000ℳ
Arroz de parpatana de atún rojo a la brasa y chocos ^{4,5,7}	27,00€/6.750ℳ
Servicio de pan IVA Incluido.	3.90€/975ℳ

PESCADOS Y MARISCOS DEL LITORAL GADITANO

Disponibilidad según mercado.

Almejas al estilo marinero ^{1, 4, 7, 16}	38,00€/9.500
Carabineros gigantes (precio por kg) ^{4, 6, 16}	265,00€/66.250
Gamba blanca de Huelva (precio por kg) ^{4, 6, 16}	195,00€/48.750
Bogavante azul del estrecho (precio por kg) ^{6, 16}	190,00€/47.500
Langostinos de la bahía (precio por kg) ^{4, 6, 16}	135,00€/33.750
Pargo de roca (kg) ^{5, 16}	95,00€/23.750
Urta de conil (kg) ^{5, 16}	95,00€/23.750
Lubina de estero (kg) ^{5, 16}	60,00€/15.000
Lenguado rubio (kg) ^{5, 16}	85,00€/21.250
Rodaballo (kg) ^{5, 16}	75,00€/18.750
Dorada de estero ^{5, 16}	28,00€/7.000

* A la sal, a la brasa o al aceite de oliva

ATÚN ROJO DE ALMADRABA

Disponibilidad según mercado.

Atún rojo salvaje capturado mediante el arte tradicional de la almadraba.
Carne de textura na, sabor profundo y marcado carácter marino, considerado un auténtico tesoro gastronómico de nuestra costa.

Sashimi de ventresca de atún rojo con mahonesa de wasabi y huevas de pez volador ^{1, 5, 11, 12, 14, 16}	32,00€/8.000
Tartar de descargamento de atún rojo, huevo frito encebollado y camarones ^{1, 3, 4, 5, 6, 12, 16}	33,00€/8.250
Tarantelo salteado con chalotas y piñones ^{1, 2, 4, 5, 7, 8, 11, 12, 16}	34,00€/8.500
Ventresca de toro a la brasa ^{5, 16}	36,00€/9.000
Carrillada de atún rojo a la brasa, emulsión japoandaluza y cremoso de patatas ^{1, 2, 4, 5, 6, 11, 12, 16}	34,00€/8.500

CARNES A LA BRASA

Disponibilidad según mercado.

Raza retinta certificada.

*Raza autóctona de Cádiz y Andalucía occidental, criada en libertad en la dehesa;
carne muy jugosa, con infiltración na y un sabor profundo y auténtico, seña de identidad de nuestra tierra.*

Chuleta (kg)	100,00€/25.000
--------------	----------------

Entrecôte (kg)	105,00€/26.250
----------------	----------------

Raza frisona.

*Vacuno de origen centroeuropeo, seleccionado y madurado para potenciar su calidad;
carne melosa, equilibrada y con agradable intracción de grasa, de sabor suave y elegante.*

Chuleta (kg)	95,00€/23.750
--------------	---------------

Entrecôte	38,00€/9.500
-----------	--------------

Solomillo	36,00€/9.000
-----------	--------------

Raza asturiana de los valles.

*Carne de raza asturiana de los valles, reconocida por su ternura natural y jugosidad excepcional.
Sabor intenso y equilibrado, fruto de una crianza tradicional en los verdes pastos asturianos*

Chuleta (kg)	90,00€/22.500
--------------	---------------

Entrecôte	38,00€/9.500
-----------	--------------

SALSAS

Salsa chimichurri ⁴	3,00€/750
--------------------------------	-----------

Salsa bordalesa ^{2,4}	4,00€/1.000
--------------------------------	-------------

Salsa de boletus con trufa ^{2,4}	6,00€/1.500
---	-------------

GUARNICIONES

Patatas fritas naturales	5,00€/1.250
--------------------------	-------------

Pimientos del piquillo caramelizados ⁴	5,00€/1.250
---	-------------

Verduras ecológicas salteadas	5,00€/1.250
-------------------------------	-------------

Patatas asadas a las hierbas	5,00€/1.250
------------------------------	-------------

IMPRESCINDIBLES

Jarrete de cordero lechal glaseado en su jugo con cremoso de patatas revolconas ^{1, 2, 4}	25,00€/6.250
Presa de cerdo ibérico de bellota	28,00€/7.000
Lomo de corvina al fino chiclanero, langostino y cremoso de zanahorias ^{4, 5, 6}	28,00€/7.000
Rodaballo al hinojo, linguini de sepia salteado con gambones al ajillo ^{1, 2, 3, 4, 5, 6}	36,00€/9.000
Ravioli relleno de burrata y boletus, gambón al ajillo, tomate cereza y rúcula ^{1, 2, 3, 4, 6}	30,00€/7.500
Canelón de carrilada de ternera, setas, parmesano y trufa ^{1, 2, 3, 4}	24,00€/6.000

PARA LOS MÁS PEQUEÑOS

Medio solomillo laminado con patatas fritas	17,00€/4.250
Lomitos de pescados de litoral a la plancha ⁵	14,00€/3.500
Spaghetti a la boloñesa ^{1, 2, 3, 4}	11,00€/2.750

POSTRES

Ensalada de frutas naturales con helado de crema y miel ^{1, 2, 3}	10,00€/2.500
Milhojas de vainilla, frutos rojos y helado de hinojo ^{1, 2, 3, 4, 8, 9}	10,00€/2.500
Tarta cremosa de chocolate ^{1, 2, 3, 4, 8, 9}	10,00€/2.500
Tarta horneada de queso payoyo ^{1, 2, 3, 4, 8, 9}	10,00€/2.500
Arroz con leche de coco, helado de piña y jengibre y crumble de cítricos ^{1, 2, 3, 4, 8, 9}	10,00€/2.500
Esfera de mousse de cacao con nucleo de caramelo salado y crumble de almendra ^{1, 2, 3, 4, 8, 9}	10,00€/2.500
Crema catalana tradicional ^{2, 3}	10,00€/2.500
Helados (precio por bola) ^{1, 2, 3}	3,50€/875
Sorbetes ^{1, 2, 3}	9,00€/2.250

ALÉRGENOS

¹ Gluten

² Lactosa

³ Huevos

⁴ Sulfitos

⁵ Pescado

⁶ Crustáceos

⁷ Moluscos

⁸ Frutos secos

⁹ Cacahuets

¹⁰ Altramuces

¹¹ Sésamo

¹² Soja

¹³ Apio

¹⁴ Mostaza

¹⁵ Vegetariano

¹⁶ Producto Local

Información de alérgenos disponible bajo petición.

Este establecimiento lleva a cabo el cumplimiento del R.D. 1420/2006 de 1 de diciembre sobre la prevención de la parasitosis por anisakis.

Versiones veganas, sin gluten y sin lactosa disponibles bajo petición.

Utilizamos huevos frescos de productores locales.

Todos nuestros pescados y mariscos provienen de pescaderías que cumplen con los estándares internacionales de sostenibilidad.

Todos nuestros productos cárnicos son de origen nacional.

Nuestra variedad de cafés y té de origen local están en compromiso con el sistema global de gestión medioambiente.



PAGUE AQUÍ CON PUNTOS **MELIÁREWARDS**
Infórmese en recepción.

250 = 1 €/ \$

VORSPEISEN UND APERITIFS

Iberischer Eichelschinken 100% Bellota ¹	36,00€/9.000ℳ
Geschnittene gereifte Rindfleischstreifen, Conil-Tomatenwürfel, Oliven und Piparra-Aioli ^{2, 3, 4, 14}	30,00€/7.500ℳ
Gegrillter Oktopus, mildes frisches Knoblauchöl, Kartoffelpüree ^{2, 3, 4, 7}	34,00€/8.500ℳ
Traditioneller Kartoffelsalat mit frittierten Mini-Garnelen ^{1, 2, 3, 4, 5, 6}	15,00€/3.750ℳ
Pink Herz-Tomaten Carpaccio, Burrata Käse, Parmesan und Pesto ^{1, 2, 8}	20,00€/5.000ℳ
Huerta Gaditana Salat ^{3, 4, 5} Kopfsalat, Avocado, Mais, Karotten, Gurken, Rüben, rote Zwiebeln, gekochtes Ei, Cherry Tomaten und Makrelen	15,00€/3.750ℳ
Köstlichkeiten vom Sargo mit Frühlingszwiebel- und Limettencreme ^{1, 2, 3, 4, 5}	22,00€/5.500ℳ
Salmorejo Cordobés (kalte Gemüsesuppe), Ibérico Schinken und gekochtes Ei ^{1, 3, 4}	15,00€/3.750ℳ
Gereiftes Rindfleisch Steak Tartare wird am Tisch zubereitet	
Hausgemachte Kroketten mit Ibérico-Schinken ^{1, 2, 3} 6 Stk.	15,00€/3.750ℳ
Chorizos Criollos (Creole Würstchen) mit Kräuter Bratkartoffeln ^{1, 4}	20,00€/5.000ℳ

GEGRILLTES GEMÜSE

Gegrillte Artischockenherzen mit gebratenem Rinder Markknochen und Romesco ^{1, 8}	30,00€/7.500ℳ
Geröstete Piquillo-Paprikaschoten karamellisiert im eigenen Saft mit Landeier ^{3, 4, 15}	16,00€/4.000ℳ
Gebratener Lauch, Trüffel, Eigelbcreme und Los Hardales-Käse ^{2, 3, 15}	23,00€/5.750ℳ
Biogemüse aus dem Garten von Conil ^{15, 16}	15,00€/3.750ℳ
Gegrillte Avocado mit Sanlúcar-Garnelen-Vinaigrette ^{4, 6}	23,00€/5.750ℳ
Kürbis aus Conil mit Anis, Kichererbsen-Hummus mit Pistazien und frischen Sprossen ^{4, 8, 11, 15, 16}	15,00€/3.750ℳ
Gegrilltes Blumenkohlmedaillon, roter Mojo aus gerösteten Paprika und Kräutervinaigrette ^{1, 4, 12, 15}	16,00€/4.000ℳ

REIS

Minimum 2 Personen | Preis pro Person.

*Bitte beachten Sie, Reis ist am Abend nur auf Vorbestellung erhältlich

Arroz del Senyoret (Paella mit Fisch und Meeresfrüchten) ^{4, 5, 6, 7}	25,00€/6.250ℳ
Gemüsereis aus Conil ¹⁵	23,00€/5.750ℳ
Schwarzer Reis mit Sepia und Kabeljau-Bäckchen in Tempura ^{4, 5, 6, 7}	24,00€/6.000ℳ
Ibérico Schweine Reis ⁴	25,00€/6.250ℳ
Fideuà Nudeln mit gegrilltem Oktopus, junge Ackerbohnen ^{4, 5, 7}	24,00€/6.000ℳ
Reis mit gegrilltem roten Thunfisch Parpatana und Tintenfisch ^{4, 5, 7}	27,00€/6.750ℳ
Brotdienst inkl. MwSt.	3.90€/975ℳ

FISCHE UND MEERESFRÜCHTE AUS DEM GADITANISCHEN KÜSTENGEBIET

Abhängig von der Marktverfügbarkeit.

Venusmuscheln nach Seemannsart ^{1, 4, 7, 16}	38,00€/9.500🌀
Riesen-Carabineros (Preis pro kg) ^{4, 6, 16}	265,00€/66.250🌀
Weißer Garnele aus Huelva ^{4, 6, 16}	195,00€/48.750🌀
Blau Hummer aus unserer Bucht (Preis pro kg) ^{6, 16}	190,00€/47.500🌀
Riesen Garnelen aus der Bahia (Preis pro kg) ^{4, 6, 16}	135,00€/33.750🌀
Schnapper (Preis pro kg) ^{5, 16}	95,00€/23.750🌀
Urta (Steinfisch von der Küste von Cádiz) (kg) ^{5, 16}	95,00€/23.750🌀
Seebarsch aus unserer Küste ((kg) ^{5, 16}	60,00€/15.000🌀
Seezunge (kg) ^{5, 16}	85,00€/21.250🌀
Steinbutt (kg) ^{5, 16}	75,00€/18.750🌀
Goldbrasse ^{5, 16} In Salzkruste, gegrillt oder mit Olivenöl.	28,00€/7.000🌀

ROTER THUNFISCH VON ALMADRABA

Abhängig von der Marktverfügbarkeit.

Wilder Blauosenthun, gefangen nach der traditionellen Almadra-Methode.
Feine Textur, intensiver Geschmack und ausgeprägter maritimer Charakter – ein
wahrer gastronomisches Juwel unserer Küste.

Roter Thunfisch Bauchfleisch-Sashimi mit Wasabi Mayonnaise und Tobiko ^{1, 5, 11, 12, 14, 16}	32,00€/8.000🌀
Roter Thunfisch Descargamento Tartare, Spiegelei mit Zwiebeln und Garnelen ^{1, 3, 4, 5, 6, 12, 16}	33,00€/8.250🌀
Sautierter Tarantelo-Thunfisch mit Schalotten und Pinienkerne ^{1, 2, 4, 5, 7, 8, 11, 12, 16}	34,00€/8.500🌀
Gerösteter Thunfisch Bauchfleisch ^{5, 16}	36,00€/9.000🌀
Gegrillte Bäckchen vom roten Thunfisch, japo-andalusische Emulsion und cremiges Kartoffelpüree ^{1, 2, 4, 5, 6, 11, 12, 16}	34,00€/8.500🌀

GRILLFLEISCH SORTEN

Abhängig von der Marktverfügbarkeit.

Zertifiziertes Retinta Fleisch.

Autochthone Rasse aus Cádiz und dem westlichen Andalusien, in Freiheit auf der Dehesa aufgezogen; sehr saftiges Fleisch mit feiner Marmorierung und einem tiefen, authentischen Geschmack – ein wahres Kennzeichen unserer Region

Kotelette (kg)	100,00€/25.000🔗
Entrecôte (kg)	105,00€/26.250🔗

Frisona Fleisch.

Rindeisch mit mitteleuropäischem Ursprung, ausgewählt und gereift, um seine Qualität zu maximieren; zartes, ausgewogenes Fleisch mit angenehmer Fettmarmorierung und einem milden, eleganten Geschmack .

Kotelette (kg)	95,00€/23.750🔗
Entrecôte	38,00€/9.500🔗
Lenden Stück Filet	36,00€/9.000🔗

Asturiana de los Valles.

Fleisch der Rasse Asturiana de los Valles, bekannt für seine natürliche Zartheit und außergewöhnliche Saftigkeit. Kräftiger, ausgewogener Geschmack, entstanden durch traditionelle Aufzucht auf den grünen Weiden Asturiens.

Kotelette (kg)
Entrecôte

SAUCES

Chimichurri-Sauce ⁴	3,00€/750🔗
Bordeaux-Sauce ^{2,4}	4,00€/1.000🔗
Steinpilze mit Trüffel-Sauce ^{2,4}	6,00€/1.500🔗

BEILAGES

Pommes frites	5,00€/1.250🔗
Geröstete Piquillo-Paprikaschoten karamellisiert ⁴	5,00€/1.250🔗
Biogemüse sautéed	5,00€/1.250🔗
Kartoffeln mit Kräutern gebraten	5,00€/1.250🔗

UNVERZICHTBARES

Lammkeule vom Milchlamm, glasiert in ihrem eigenen Saft mit cremigem Kartoffelpüree ^{1, 2, 4}	25,00€/6.250 W
Presa vom Ibérico Schwein	28,00€/7.000 W
Adlerfischfilet mit Chiclana Fino, Riesengarnele und cremiges Koriander-Karottenpüree ^{4, 5, 6}	28,00€/7.000 W
Steinbutt mit Fenchel, sautierten Tintenfisch-Linguine mit Knoblauch-Garnelen ^{1, 2, 3, 4, 5, 6}	36,00€/9.000 W
Ravioli gefüllt mit Burrata Käse, Steinpilz, Knoblauch-Garnele, Cherry Tomaten und Rucola ^{1, 2, 3, 4, 6}	30,00€/7.500 W
Kaneloni mit geschmorter Rinderbäckchen, Pilzen, Parmesan und Trüffel ^{1, 2, 3, 4}	24,00€/6.000 W

KINDER MENÜ

Rinderlende Filet mit Pommes frites	17,00€/4.250 W
Filets von Küstenfischen vom Grill ⁵	14,00€/3.500 W
Spaghetti Bolognese ^{1, 2, 3, 4}	11,00€/2.750 W

DESSERTS

Salat aus frischen Früchten mit Sahneeis und Honig ^{1, 2, 3}	10,00€/2.500 W
Vanille Millefeuille mit roten Beeren und Fencheleis ^{1, 2, 3, 4, 8, 9}	10,00€/2.500 W
Cremige Schokoladentorte ^{1, 2, 3, 4, 8, 9}	10,00€/2.500 W
Payoyo-Käsekuchen ^{1, 2, 3, 4, 8, 9}	10,00€/2.500 W
Kokosmilchreis mit Ananas-Ingwer-Eis und Zitrus-Crumble ^{1, 2, 3, 4, 8, 9}	10,00€/2.500 W
Kakaomousse-Sphäre mit Kern aus gesalzenem Karamell und Mandel-Crumble ^{1, 2, 3, 4, 8, 9}	10,00€/2.500 W
Crème brûlée ^{2, 3}	10,00€/2.500 W
Eiscreme (Preis pro Kugel) ^{1, 2, 3}	3,50€/875 W
Sorbets ^{1, 2, 3}	9,00€/2.250 W

ALLERGENE

¹ Gluten

² Laktose

³ Eier

⁴ Sulfite

⁵ Fisch

⁶ Krebstiere

⁷ Weichtiere

⁸ Schalenfrüchte

⁹ Erdnüsse

¹⁰ Lupinen

¹¹ Sesam

¹² Soja

¹³ Sellerie

¹⁴ Senf

¹⁵ Vegetarisch

¹⁶ Lokales Produkt

Informationen zu den Allergenen ist auf Anfrage erhältlich.

Dieser Betrieb erfüllt die Bestimmungen der Verordnung RD 1420/2006 vom 1. Dezember zur Vorbeugung von Anisakis-Parasitosen.

Vegane, Glutenfreie und Laktosefreie Optionen sind auf Anfrage erhältlich.

Wir verwenden frische Eier von lokalen Produzenten.

Alle unsere Fisch- und Meeresfrüchte stammen aus Fischereien, die internationale Nachhaltigkeitsstandards erfüllen. Unser gesamtes Fleischsortiment stammt aus nationaler Herkunft.

Unsere Auswahl an lokal angebauten Kaffee und Tee-Sorten ist dem globalen Umwelt.



HIER KÖNNEN SIE MIT **MELIÁ**REWARDS PUNKTEN ZAHLEN

Weitere Informationen erhalten Sie an der Rezeption.

250 ⌘ = 1 €/ \$

STARTERS AND APPETIZERS

100% Acorn-Fed Iberian Ham ¹	36,00€/9.000₩
Dry-aged beef strips with Conil tomato salad, olives, and piparra aioli ^{2, 3, 4, 14}	30,00€/7.500₩
Grilled octopus with warm garlic oil and creamy potato purée ^{2, 3, 4, 7}	34,00€/8.500₩
Traditional Russian salad with fried baby shrimp ^{1, 2, 3, 4, 5, 6}	15,00€/3.750₩
Pink heart tomato carpaccio with burrata, Parmesan, and pesto ^{1, 2, 8}	20,00€/5.000₩
Huerta Gaditana Salad ^{3, 4, 5} Mixed lettuce, avocado, carrot, corn, cucumber, beetroot, red onion, boiled egg, cherry tomatoes and melva	15,00€/3.750₩
White snapper delicacies with spring onion and lime cream ^{1, 2, 3, 4, 5}	22,00€/5.500₩
Cordovan salmorejo with diced Iberian ham and boiled egg ^{1, 3, 4}	15,00€/3.750₩
Matured beef steak tartare ^{1, 3, 4, 5, 14} Prepared tableside	33,00€/8.250₩
Homemade Iberian ham croquettes ^{1, 2, 3} 6 Pieces	15,00€/3.750₩
Chorizos criollos with rosemary roasted potatoes ^{1, 4}	20,00€/5.000₩

GRILLED VEGETABLES

Grilled Conil artichoke hearts with roasted beef bone marrow and romesco ^{1, 8}	30,00€/7.500₩
Roasted piquillo peppers caramelized in their own juice with farm egg ^{3, 4, 15}	16,00€/4.000₩
Roasted leeks with truffle, egg yolk cream, and Los Hardales cheese ^{2, 3, 15}	23,00€/5.750₩
Organic vegetables from Conil's garden ^{15, 16}	15,00€/3.750₩
Roasted avocado with Sanlúcar king prawn vinaigrette ^{4, 6}	23,00€/5.750₩
Aniseed pumpkin from Conil with chickpea hummus, pistachios, and fresh sprouts ^{4, 8, 11, 15, 16}	15,00€/3.750₩
Roasted cauliflower medallion with Canary Islands red pepper sauce and herb vinaigrette ^{1, 4, 12, 15}	16,00€/4.000₩

RICE DISHES

Min. 2 people, price per person.
For dinner, available only upon prior request.

Señorito rice ^{4, 5, 6, 7}	25,00€/6.250₩
Vegetable rice from Conil's garden ¹⁵	23,00€/5.750₩
Black rice with cuttlefish and tempura cod cheeks ^{4, 5, 6, 7}	24,00€/6.000₩
Rice with grilled Iberian pork ⁴	25,00€/6.250₩
Dry fideuà with grilled octopus and tender beans ^{4, 5, 7}	24,00€/6.000₩
Rice with grilled red tuna parpatana and cuttlefish ^{4, 5, 7}	27,00€/6.750₩

Bread service	3.90€/975₩
VAT Included	

FISH AND SEAFOOD FROM THE CÁDIZ COASTLINE

Availability subject to market.

Clams, fisherman-style ^{1, 4, 7, 16}	38,00€/9.500🍷
Large scarlet prawns (price per kg) ^{4, 6, 16}	265,00€/66.250🍷
White prawns from Huelva (precio por kg) ^{4, 6, 16}	195,00€/48.750🍷
Lobster from the Strait (precio por kg) ^{6, 16}	190,00€/47.500🍷
King prawns from the bay (precio por kg) ^{4, 6, 16}	135,00€/33.750🍷
Rock snapper (kg) ^{5, 16}	95,00€/23.750🍷
Sea bream from Conil (kg) ^{5, 16}	95,00€/23.750🍷
Sea bass from the salt marshes (kg) ^{5, 16}	60,00€/15.000🍷
Sole (kg) ^{5, 16}	85,00€/21.250🍷
Turbot (kg) ^{5, 16}	75,00€/18.750🍷
Gilthead seabream ^{5, 16}	28,00€/7.000🍷

*In salt crust, grilled or with olive oil.

RED TUNA FROM ALMADRABA

Availability subject to market.

Wild bluefin tuna caught using the traditional almadraba method.

Delicate texture, deep flavour, and a pronounced marine character—
a true gastronomic treasure of our coastline.

Red tuna sashimi with wasabi mayonnaise and flying fish roe ^{1, 5, 11, 12, 14, 16}	32,00€/8.000🍷
Red tuna “descargamento” tartare with fried egg, onion, and baby prawns ^{1, 3, 4, 5, 6, 12, 16}	33,00€/8.250🍷
Tarantelo tuna with shallots and pine nuts ^{1, 2, 4, 5, 7, 8, 11, 12, 16}	34,00€/8.500🍷
Roasted tuna belly ^{5, 16}	36,00€/9.000🍷
Grilled red tuna cheeks with japo-Andalusian emulsion and creamy mashed potatoes ^{1, 2, 4, 5, 6, 11, 12, 16}	34,00€/8.500🍷

ROASTED MEATS

Availability subject to market.

Certified Retinta.

Native breed from Cádiz and Western Andalusia, raised freely on the dehesa; exceptionally juicy meat with fine marbling and a deep, authentic flavour—an unmistakable hallmark of our land.

Chop (kg)	100,00€/25.000₩
Entrecôte (kg)	105,00€/26.250₩

Frisona breed.

Beef of Central European origin, carefully selected and aged to enhance its quality; tender and balanced meat with pleasant marbling, offering a smooth and elegant flavour.

Chop (kg)	95,00€/23.750₩
Entrecôte	38,00€/9.500₩
Sirloin steak	36,00€/9.000₩

Asturiana de los Valles breed.

Renowned for its natural tenderness and exceptional juiciness. Intense, well-balanced flavour, the result of traditional rearing in the lush pastures of Asturias.

Chop (kg)	90,00€/22.500₩
Entrecôte	38,00€/9.500₩

SAUCES

Chimichurri sauce ⁴	3,00€/750₩
Bordelaise sauce ^{2,4}	4,00€/1.000₩
Boletus and truffle sauce ^{2,4}	6,00€/1.500₩

GARNISHES

French fries	5,00€/1.250₩
Caramelized piquillo peppers ⁴	5,00€/1.250₩
Sautéed organic vegetables	5,00€/1.250₩
Herb-roasted potatoes	5,00€/1.250₩

ESSENTIALS

Glazed lamb shank in its own juice with creamy potatoes ^{1,2,4}	25,00€/6.250🍷
Iberian pork presa	28,00€/7.000🍷
Corvina fillet with Fino from Chiclana, king prawn, and creamy carrot and coriander purée ^{4,5,6}	28,00€/7.000🍷
Turbot with fennel and cuttlefish linguine sautéed with garlic king prawns ^{1,2,3,4,5,6}	36,00€/9.000🍷
Ravioli filled with burrata, boletus, garlic king prawn, cherry tomatoes, and rocket ^{1,2,3,4,6}	30,00€/7.500🍷
Cannelloni stuffed with braised beef cheek, mushrooms, Parmesan, and truffle ^{1,2,3,4}	24,00€/6.000🍷

KIDS MENU

Beef sirloin with French fries	17,00€/4.250🍷
Grilled fish fillets ⁵	14,00€/3.500🍷
Spaghetti Bolognese ^{1,2,3,4}	11,00€/2.750🍷

DESSERTS

Fresh fruit salad with ice cream and honey ^{1,2,3}	10,00€/2.500🍷
Vanilla millefeuille with red berries and fennel ice cream ^{1,2,3,4,8,9}	10,00€/2.500🍷
Creamy chocolate cake ^{1,2,3,4,8,9}	10,00€/2.500🍷
Baked Payoyo cheesecake ^{1,2,3,4,8,9}	10,00€/2.500🍷
Coconut rice pudding with pineapple and ginger ice cream and citrus crumble ^{1,2,3,4,8,9}	10,00€/2.500🍷
Cocoa mousse sphere with a salted caramel centre and almond crumble ^{1,2,3,4,8,9}	10,00€/2.500🍷
Crème brûlée ^{2,3}	10,00€/2.500🍷
Ice cream (price per scoop) ^{1,2,3}	3,50€/875🍷
Sorbets ^{1,2,3}	9,00€/2.250🍷

ALLERGENS

- ¹Gluten

²Lactose

³Eggs

⁴Sulphites
- ⁵Fish

⁶Crustaceans

⁷Molluscs

⁸Nuts
- ⁹Peanuts

¹⁰Lupin

¹¹Sesame

¹²Soy
- ¹³Celery

¹⁴Mustard

¹⁵Vegetarian

¹⁶Local Product

Allergen information available on request.
This establishment complies with Royal Decree R.D. 1420/2006 of 1 December
on the prevention of anisakis parasitosis.

Vegan, gluten-free and lactose-free versions available on request.
We use fresh eggs from local producers. All our fish and seafood come
from fisheries that meet international sustainability standards.
All our meat products are of national origin.
Our selection of locally sourced coffees and teas is committed to the global
environmental management system.



PAY HERE WITH **MELIÁREWARDS** POINTS
More information at reception.

250 ♡ = €/\$1

ENTRÉES ET APÉRITIFS

Jambon ibérique 100 % bellota ¹	36,00€/9.000₩
Tranches de bœuf maturé, salade de tomates de Conil, olives et aïoli de piparras ^{2, 3, 4, 14}	30,00€/7.500₩
Poulpe grillé, huile tiède à l'ail frais et purée de pommes de terre ^{2, 3, 4, 7}	34,00€/8.500₩
Salade russe traditionnelle avec crevettes frites ^{1, 2, 3, 4, 5, 6}	15,00€/3.750₩
Carpaccio de tomate cœur de bœuf, burrata, parmesan et pesto ^{1, 2, 8}	20,00€/5.000₩
Salade du potager de Cadiz ^{3, 4, 5} Laitue, avocat, maïs, carotte, concombre, betterave, oignon rouge, œuf dur, tomates cerises et melva	15,00€/3.750₩
Délices de sar avec crème de ciboulette et citron vert ^{1, 2, 3, 4, 5}	22,00€/5.500₩
Salmorejo cordouan avec œuf et jambon ibérique ^{1, 3, 4}	15,00€/3.750₩
Steak tartare de bœuf maturé Préparé à table	
Croquettes maison au jambon ibérique ^{1, 2, 3} 6 Pcs.	15,00€/3.750₩
Chorizos Criollos avec pommes de terre rôties aux herbes ^{1, 4}	20,00€/5.000₩

LÉGUMES GRILLÉS

Cœurs d'artichauts de Conil grillés avec moelle de bœuf rôtie et sauce romesco ^{1, 8}	30,00€/7.500₩
Poivrons piquillo rôtis et caramélisés dans leur jus avec œuf fermier ^{3, 4, 15}	16,00€/4.000₩
Poireaux rôtis, truffe, crème de jaune d'œuf et fromage Los Hardales ^{2, 3, 15}	23,00€/5.750₩
Légumes biologiques du potager de Conil ^{15, 16}	15,00€/3.750₩
Avocat grillé avec vinaigrette aux crevettes de Sanlúcar ^{4, 6}	23,00€/5.750₩
Courge de Conil à l'anis, houmous de pois chiches, pistaches et jeunes pousses ^{4, 8, 11, 15, 16}	15,00€/3.750₩
Médaillon de chou-fleur rôti, mojo rouge aux poivrons grillés et vinaigrette aux herbes ^{1, 4, 12, 15}	16,00€/4.000₩

RIZ

Minimum 2 Personen | Preis pro Person.

*Pour le dîner, uniquement sur demande préalable.

Riz « señorito » ^{4, 5, 6, 7}	25,00€/6.250₩
Riz aux légumes du potager de Conil ¹⁵	23,00€/5.750₩
Riz noir à la seiche et joues de cabillaud en tempura ^{4, 5, 6, 7}	24,00€/6.000₩
Riz à la presa ibérique grillée ⁴	25,00€/6.250₩
Fideuá sèche au poulpe grillé et jeunes fèves ^{4, 5, 7}	24,00€/6.000₩
Riz à la parpatana de thon rouge grillé et seiche ^{4, 5, 7}	27,00€/6.750₩

Service de pain TVA comprise	3.90€/975₩
---------------------------------	------------

POISSONS ET FRUITS DE MER DU LITTORAL GADITAN

Disponibilité selon le marché.

Palourdes façon marin ^{1, 4, 7, 16}	38,00€/9.500₩
Grosses crevettes rouges (Prix par kg ^{4, 6, 16}	265,00€/66.250₩
Crevettes blanches de Huelva ^{4, 6, 16}	195,00€/48.750₩
Homard du détroit (Prix par kg) ^{6, 16}	190,00€/47.500₩
Grosses crevettes de la baie (Prix par kg) ^{4, 6, 16}	135,00€/33.750₩
Vivaneau de roche (kg) ^{5, 16}	95,00€/23.750₩
Urta de Conil (kg) ^{5, 16}	95,00€/23.750₩
Bar des marais salants (kg) ^{5, 16}	60,00€/15.000₩
Sole (kg) ^{5, 16}	85,00€/21.250₩
Turbot (kg) ^{5, 16}	75,00€/18.750₩
Daurade ^{5, 16}	28,00€/7.000₩
En croûte de sel, grillée ou à l'huile d'olive.	

THON ROUGE DE L'ALMADRABA

Disponibilité selon le marché.

Thon rouge sauvage capturé selon la méthode traditionnelle de l'almadraba.

Texture délicate, saveur profonde et caractère marin marqué, véritable trésor gastronomique de notre côte.

Sashimi de ventrèche de thon rouge avec mayonnaise au wasabi et tobiko ^{1, 5, 11, 12, 14, 16}	32,00€/8.000₩
Tartare de thon rouge « descargamento » avec œuf au plat, oignons et crevettes ^{1, 3, 4, 5, 6, 12, 16}	33,00€/8.250₩
Tarantelo de thon sauté aux échalotes et pignons ^{1, 2, 4, 5, 7, 8, 11, 12, 16}	34,00€/8.500₩
Ventrèche de thon rôtie ^{5, 16}	36,00€/9.000₩
Joues de thon rouge grillées, émulsion japo-andalouse et purée de pommes de terre ^{1, 2, 4, 5, 6, 11, 12, 16}	34,00€/8.500₩

VIANDES GRILLÉES

Disponibilité selon le marché.

Race Retinta certifiée

Race autochtone de Cadix et d'Andalousie occidentale, élevée en liberté dans la dehesa; viande juteuse, finement persillée, au goût profond et authentique.

Côte de bœuf (kg)	100,00€/25.000ℳ
Entrecôte (kg)	105,00€/26.250ℳ

Race Frisona

Bovin d'origine centre-européenne, sélectionné et mûré ; viande tendre et équilibrée, avec une agréable persillade et un goût doux et élégant.

Côte de bœuf (kg)	95,00€/23.750ℳ
Entrecôte	38,00€/9.500ℳ
Filet	36,00€/9.000ℳ

Asturiana de los Valles

Viande reconnue pour sa tendreté et sa grande jutosité, au goût intense et équilibré, issue d'un élevage traditionnel dans les pâturages des Asturies.

Côte de bœuf (kg)
Entrecôte

SAUCES

Sauce chimichurri ⁴	3,00€/750ℳ
Sauce bordelaise ^{2,4}	4,00€/1.000ℳ
Sauce aux cèpes et à la truffe ^{2,4}	6,00€/1.500ℳ

GARNITURES

Frites	5,00€/1.250ℳ
Poivrons piquillo caramélisés ⁴	5,00€/1.250ℳ
Légumes biologiques sautés	5,00€/1.250ℳ
Pommes de terre rôties aux herbes	5,00€/1.250ℳ

INDISPENSABLES

Souris d'agneau de lait glacée dans son jus avec purée de pommes de terre ^{1,2,4}	25,00€/6.250₩
Presse de porc ibérique	28,00€/7.000₩
Filet de corvina au Fino de Chiclana, crevette et purée de carottes au cumin ^{4,5,6}	28,00€/7.000₩
Turbot au fenouil avec linguine de seiche sautée aux crevettes à l'ail ^{1,2,3,4,5,6}	36,00€/9.000₩
Ravioli farcis à la burrata et boletus, crevettes à l'ail, tomates cerises et roquette ^{1,2,3,4,6}	30,00€/7.500₩
Cannelloni de joue de bœuf braisée, champignons, parmesan et truffe ^{1,2,3,4}	24,00€/6.000₩

POUR LES TOUTS PETITS

Filet de bœuf avec pommes frites	17,00€/4.250₩
Filets de poisson grillés ⁵	14,00€/3.500₩
Spaghetti bolognaise ^{1,2,3,4}	11,00€/2.750₩

DESSERTS

Salade de fruits frais avec glace et miel ^{1,2,3}	10,00€/2.500₩
Millefeuille à la vanille, fruits rouges et glace au fenouil ^{1,2,3,4,8,9}	10,00€/2.500₩
Gâteau au chocolat crémeux ^{1,2,3,4,8,9}	10,00€/2.500₩
Cheesecake au fromage Payoyo ^{1,2,3,4,8,9}	10,00€/2.500₩
Riz au lait de coco avec glace ananas-gingembre et crumble aux agrumes ^{1,2,3,4,8,9}	10,00€/2.500₩
Sphère de mousse au cacao, cœur de caramel salé et crumble aux amandes ^{1,2,3,4,8,9}	10,00€/2.500₩
Crème brûlée ^{2,3}	10,00€/2.500₩
Glaces (prix par boule) ^{1,2,3}	3,50€/875₩
Sorbets ^{1,2,3}	9,00€/2.250₩

ALLERGÈNES

¹ Gluten
² Lctose
³ Œufs
⁴ Sulfites

⁵ Poisson
⁶ Crustacés
⁷ Mollusques
⁸ Noix

⁹ Arachides
¹⁰ Lupin
¹¹ Sésame
¹² Soja

¹³ Céleri
¹⁴ Moutarde
¹⁵ Végétarien
¹⁶ Produit local

Informations sur les allergènes disponibles sur demande.
Cet établissement respecte le décret royal R.D. 1420/2006 du 1er décembre
sur la prévention de la parasitose à anisakis.

Versions véganes, sans gluten et sans lactose disponibles sur demande.
Nous utilisons des oeufs frais de producteurs locaux.
Tous nos poissons et fruits de mer proviennent de pêcheries
respectant les normes internationales de durabilité.
Tous nos produits carnés sont d'origine nationale.
Notre sélection de cafés et thés d'origine locale s'inscrit dans notre engagement
envers le système mondial de gestion environnementale.



ICI, PAYEZ EN POINTS MELIÁREWARDS
Plus de renseignements à la réception.

250℥ = 1€/€

PALACIO de SANCTI PETRI
— A GRAN MELIÁ HOTEL —
CÁDIZ



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®