
El
Burladero
1941

El Burladero 1941

PARA EMPEZAR / TO START

Jamón ibérico de bellota 5 Jotas 5 Jotas Iberian Ham	33,00€
Caña de lomo ibérico de bellota 5 Jotas 5 Jotas Iberian Pork Loin	26,00€
Selección de quesos artesanos Selection of Artisan Cheeses	19,00€
Caviar selección (Osetra o Beluga) con blinis y nata agria Caviar Selection (Osetra or Beluga) with Blinis and Sour Cream	110€ - 290€
Ostras Fine Claire N°3 (unidad) Fine Claire N°3 Oysters (per piece)	5,50€
Gamba blanca de Huelva (150g) White Prawns from Huelva (150g)	25,00€
Langostinos de Sanlúcar (180g) King Prawns from Sanlucar (180g)	30,00€
Almejas de Carril al fino de Jerez Carril Clams in Fino Sherry	19,00€
Ensaladilla "de toda la vida" Traditional Spanish "Ensaladilla"	10,00€
Ensaladilla con tartar de atún rojo de Gadira "Ensaladilla" with Gadira Bluefin Tuna Tartare	17,00€
Surtido de Tomates de Los Palacios aliñados al Jerez Selection of Los Palacios tomatoes dressed with sherry vinegar	14,00€
Tartar de atún rojo de Gadira y encurtidos mediterráneos Gadira Bluefin Tuna Tartare with Mediterranean Pickles	21,00€
Croquetas de jamón ibérico 5 Jotas (8 unidades) 5 Jotas Iberian Ham Croquettes (8 pieces)	12,00€
Croquetas de cola de toro Burladero (8 unidades) Burladero bull's tail croquettes (8 pieces)	12,00€
Alcachofas con langostinos al ajillo y jamón Artichokes with garlic-sautéed prawns and ham	16,00€
Crema de patata con boletus y huevo a baja temperatura Creamy potato soup with porcini mushrooms and low-temperature egg	13,00€
Pan y picos Bread and Breadsticks	1,50€ p.p.

Este establecimiento cumple con el Real Decreto 1420/2006, de 1 de diciembre, sobre la prevención de la parasitosis por Anisakis. Los platos se pueden adaptar a una dieta vegana previa solicitud. Todos nuestros huevos proceden de gallinas criadas en libertad. Trabajamos con productos, pescado y café de origen sostenible, procedentes de proveedores locales con certificación de sostenibilidad.
This establishment complies with the Royal Decree 1420/2006, dated December 1st, on the prevention of anisakis parasitosis. The dishes can be adapted to a vegan diet upon request. All our eggs come from free-range hens. We work with sustainably sourced product, fish and coffee from local suppliers that are certified sustainable.

Consulte a nuestro personal sobre los alérgenos presentes en nuestros platos.
Please ask our staff about allergens present in our dishes.

IVA INCLUIDO
VAT INCLUDED

El Burladero
1941

DEL MAR / FROM THE SEA

Calamarcitos a la parrilla, alioli y mermelada de pimientos — 19,00€
Grilled Baby Squid with Aioli and Pepper Marmalade

Pulpo asado al humo de romero con crema de patata — 26,00€
Roasted Octopus with Rosemary Smoke and Creamy Potato

Corvina al horno, boletus y ajos tiernos asados — 25,00€
Oven-baked meagre with boletus mushrooms and roasted spring garlic

Ventresca de atún rojo de Barbate con cremoso de coliflor — 35,00€
Gadira Bluefin Tuna Belly with Cauliflower Cream

DE LA DEHESA / FROM THE LAND

Arroz meloso de cola de toro — 22,00€
Creamy oxtail rice

Pluma ibérica de bellota al fino de Jerez con patatas asadas al tomillo — 25,00€
Acorn-Fed Ibérico Pork "Pluma" with Fino Sherry and Thyme-Roasted Potatoes

Solomillo de vaca madurada con milhoja de patata trufada — 30,00€
Aged beef tenderloin with truffled potato mille-feuille

Magret de pato asado, cremoso de apionabo y frutos rojos — 23,00€
Roasted duck breast with celeriac purée and red berries

Cola de toro tradicional al estilo Burladero con patatas fritas — 25,00€
Traditional Burladero-Style Oxtail Stew with french fries

POSTRES / DESSERTS

Tarta de queso con salsa de caramelo a la sal — 8,00€
Cheesecake with Salted Caramel Sauce

Torrija de brioche con crema inglesa a la naranja y helado de leche merengada — 8,00€
Brioche French Toast with Orange Crème Anglaise and "Leche Merengada" Ice Cream

Coulant de chocolate con helado de vainilla — 8,00€
Chocolate Coulant with Vanilla Ice Cream

Cítricos de Sevilla con torta de Inés Rosales — 9,00€
Seville citrus fruits with Inés Rosales olive oil torta

Gluten Gluten · Huevos Eggs · Lactosa Lactose · Sésamo Sesame · Sulfitos Sulphites · Soja Soy · Cacahuete Peanuts · Frutos Secos Nuts · Mostaza Mustard · Moluscos Molluscs · Altramuces Lupins · Pescado Fish · Crustáceos Crustaceans · Apio Celery

PAGUE AQUÍ CON PUNTOS MELIÁREWARDS / PAY HERE WITH MELIÁREWARDS POINTS
Infórmese en recepción / More information at reception. 250₩ = 1€/$

THE LEADING HOTELS OF THE WORLD®


El
Burladero
1941