



ladero

Bu

El
Burladero
1941

ladero

Bu



PARA EMPEZAR / TO START

Jamón ibérico de bellota 5 Jotas 5 Jotas Iberian Ham	45,00 € 1
Caña de lomo ibérico de bellota 5 Jotas 5 Jotas Iberian Pork Loin	35,00 € 1
Selección de quesos artesanos Selection of Artisan Cheeses	28,00 € 1,7
Caviar selección (Osetra o Beluga) con blinis y nata agria (30g) Caviar Selection (Osetra or Beluga) with Blinis and Sour Cream (30g)	98,00 € 1,3,4,7
Caviar selección (Osetra o Beluga) con blinis y nata agria (50g) Caviar Selection (Osetra or Beluga) with Blinis and Sour Cream (50g)	152,00 € 1,3,4,7
Ostras Fine Claire N°3 (unidad) Fine Claire N°3 Oysters (per piece)	8,00 € 14
Gamba blanca de Huelva (180g) White Prawns from Huelva (180g)	24,00 € 2
Langostinos de Sanlúcar (180g) King Prawns from Sanlucar (180g)	24,00 € 2
Almejas de carril al fino de Jerez Carril Clams in Fino Sherry	24,00 € 14
Ensaladilla “de toda la vida” (B) Traditional Spanish “Ensaladilla”	18,00 € 3,4
Atún rojo en clave de ensaladilla Red Tuna “Ensaladilla”	26,00 € 1,3,4
Croquetas de jamón ibérico (8 unidades) (B) Ibérico Ham Croquettes (8 pieces)	24,00 € 1,3,7
Croquetas de rabo de toro estofado (8 unidades) (B) Bull’s tail croquettes (8 pieces)	24,00 € 1,3,7
Alcachofas con langostinos al ajillo y jamón (B) Artichokes with Garlic Sautéed Prawns and Ham	18,00 € 2
Ensalada de tomates de Coin aliñados con aceituna Aloreña (B) Coin tomato salad dressed with Aloreña olives	22,00 € 12
Crema de patata con boletus y huevo a baja temperatura y aceite de ajo (B) Cream of potato soup with porcini mushrooms, a soft-boiled egg and garlic oil	16,00 € 3,7
Terrina de foie y cola toro Foie Gras and Oxtail Terrine	28,00 € 3,7
Tartar de atún rojo de Barbate Red Tuna Tartare from Barbate	36,00 € 1,4,6

DEL MAR / FROM THE SEA

Ventresca de atún rojo de Barbate con cremoso de coliflor Red Tuna Belly from Barbate with Cauliflower Cream	42,00 € 4,7
Pulpo asado al humo de romero con crema de patata Roasted Octopus with Rosemary Smoke and Creamy Potato	36,00 € 7,14
Bacalao con tomate concassé tradicional (B) Cod with Traditional Tomato Concassé	28,00 € 4
Calamar de Potera a la plancha (B) Grilled line-caught squid	32,00 € 14

DE LA DEHESA / FROM THE LAND

Paletilla de Chivo de Canilla de Aceituno, patata confitada y jugo de tomillo limonero Slow-roasted lamb shoulder from Canilla de Aceituno, confit potato and lemon thyme jus	42,00 € 7
Albondigas caseras de ternera Retinta, en salsa de tomate tradicional (B) Homemade Retinta beef meatballs in traditional tomato sauce	24,00 € 1,7
Solomillo de cerdo a la brasa (B) Grilled pork tenderloin	24,00 €
Rabo de toro tradicional al estilo Burladero con patatas fritas (B) Traditional Burladero-Style Oxtail Stew	32,00 € 1,9



ESPECIALIDAD DEL DÍA / TODAY’S SPECIALITY

Carnes a la parrilla (según disponibilidad)
Grilled meats (subject to availability)

Cortes de carne de ternera retinta y variedades internacionales
Cuts of Retinta beef and international varieties

Solomillo, Entrecotte, Ribeye, Chuleton (mínimo 1,2 kg), T Bone
Tenderloin, Entrecôte, Ribeye, Côte de bœuf (minimum 1.2 kg), T-Bone

Raza Retinta, Angus, Rubia Gallega, Simmental, Frisona
Retinta, Angus, Rubia Gallega, Simmental, Friesian

* Precios según corte y peso, salsas elegir.
Prices according to cut and weight, choice of sauce.

POSTRES / DESSERTS

Cremoso de Chocolate, aceite de oliva virgen extra, crumble de chocolate con sal y reducción de dulce de Málaga (B)
Chocolate cream, extra virgin olive oil, salted chocolate crumble and Málaga wine reduction 14,00 €
1,3,7,8

Arroz con leche de Azahar con crujiente de canela (B)
Orange blossom rice pudding with cinnamon crisp 13,00 €
1,3

Naranja y mandarina, nata de azafrán y naranja, sorbete de limón y crujiente de almendra (B)
Orange and mandarin, saffron and orange cream, lemon sorbet and almond crisp 13,00 €
1,7,8

Surtido para compartir (Pionono, Pestiño con miel, Torrija) recomendado para 2 personas
Sharing dessert selection (Pionono, Pestiño with honey, Torrija) recommended for 2 people 18,00 €
1,3,7,8

GUARNICIONES A ELEGIR / CHOICE OF SIDES

Patata Panadera Contryside Potatoes	8,00 € 11
Verdura Salteada Sautéed vegetables	8,00 €
Patata Agria frita casera Homemade crispy fried potatoes	8,00 € 7
Hojas tiernas de lechuga trocadero Tender trocadero lettuce leaves	8,00 €
Esparrago verde gordo a la parrilla Grilled thick green asparagus	8,00 €



LEYENDA DE ALÉRGENOS | ALLERGEN LEGEND

1. Gluten | **Gluten**

2. Crustáceos | **Crustaceans**

3. Huevos | **Eggs**

4. Pescado | **Fish**

5. Cacahuetes | **Peanuts**

6. Soja | **Soja**

7. Lácteos | **Dairy**

8. Frutos de cáscara | **Nuts**

9. Apio | **Celery**

10. Mostaza | **Mustard**

11. Sésamo | **Sesame**

12. Sulfitos | **Sulphites**

13. Altramuces | **Lupin**

14. Moluscos | **Molluscs**

(V) Vegetariano | **Vegetarian**

(B) Pensión | **Board**

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



PAGUE AQUÍ CON PUNTOS MELIÁREWARDS / PAY HERE WITH MELIÁREWARDS POINTS
Infórmese en recepción / More information at reception.

250🌀 = 1€/€



ladero

Bu

El
Burladero
1941

ladero

Bu