

FRIOS

- ♥ **Jamón ibérico de bellota** (15 - 50 gr.) 4,90€ - 16,90€
Caña de lomo ibérica (25 - 100 gr.) 3,90€ - 15,50€
- 🌿 **Salmorejo** con huevo de codorniz y taquitos de jamón 3,95€
- Ensaladilla al estilo tradicional** T 3,95€ P 9,80€
- 🌿 **Tabla de quesos, nueces y membrillo** 19,80€
Curado de oveja Cañarejal (Valladolid) T 3,90€
Curado de oveja Payoyo (Villaluenga) T 3,90€
Azul de cabra Andazol (San José del Valle) T 3,90€
Cabra emborrado en v. tinto Libum (A. de los Gazules) T 4,10€
- ★ **Ensalada de pimientos asados** bacalao marinado, aguacate y alioli 12,50€
- 🍷 **Tartar de atún rojo de almadraba** con sorbete de gazpacho (70gr. atún) 7,95€

HUEVOS

- Revuelto de patatas** y chorizo jabuguito 10,50€
- 🌿 **Revuelto de berenjenas** con gambas 13,90€

FRITOS EN AOVE

- ♥ **Bombitas de rabo de toro** (3ud) 4,95€ (6ud) 9,90€
- Croquetas de jamón** (4ud) 4,80€ (8ud) 9,60€
- Lagrimitas de corral** con nuestro mojo 5,95€
- Crocanti ibérico** con salsa de almendras 5,10€
- ★ **Empanadilla criolla de ternera** con un picante elegante 4,25€/ud
- ♥ **Verduras al estilo de la casa con gambas** - gambas peladas, cebolla y pimiento a tiritas, todo harinado y frito y servido con lonchas de jamón 15,90€

Aceitunas - 0,60€ | Pan, picos y regañás - 1€/pax
Pan sin gluten - 1,50€ (10 minutos) | Precios IVA incluido



Ensalada de pimientos asados
bacalao marinado, aguacate y alioli

PANES DE LA CASA

- ♥ **De jamón ibérico de bellota** 6,50€ - 12,95€
- ♥ **De mechada y jamón ibérico** 6,50€ - 12,95€
- De queso y anchoas ahumadas** 6,50€ - 12,95€
- De sobrasada ibérica picante y queso** 5,00€ - 9,95€

PANCITOS

- De lomo de sardina y guacamole** 4,75€
- 🌿 **De queso de cabra, mermelada de zanahoria y nueces caramelizadas** 4,50€
- 🌿 **De setas, huevo de codorniz y crujiente de jamón** 4,50€



Pancito de queso de cabra
mermelada de zanahoria y nueces caramelizadas






Alcachofa confitada
verduras y berberechos en conserva

DE CAZO

-  **Alcachofa confitada**
verduras y berberechos en conserva 7,95€
-  **Garbanzos con langostinos** T 4,20€ P 10,50€
- Tarrito de calamares en su tinta**
con bizcocho de pimientos 5,10€
- Chocos al pan frito sobre Torta de Aceite**
de Inés Rosales y un punto de mostaza 6,90€
- Fideos marineros** T 4,30€ P 10,75€
- Albóndigas de pollo al tomillo** T 5,25€ P 10,50€
- Wok de verduras de temporada**
con pollo de campo 11,00€

PLANCHA

-  **Espárragos blancos a la plancha**
con mayonesa de tomates secos
T (1ud) 3,60€ P (4ud) 14,40€
-  **Solomillo ibérico de bellota al queso**
y patatas fritas al momento T 4,50€ P 17,80€
-  **Presas de bellota al horno**
con salsa de mostaza antigua
y patatitas T 4,95€ P 19,00€
-  **Pequeña hamburguesa de kobe**
con helado de queso payoyo (40gr.) 5,95€

Lo sabemos, esta situación nos trae de cabeza a todos, pero por favor, sigue las recomendaciones de las autoridades y respeta la distancia de seguridad.

¡Eso sí, estamos aquí para disfrutar! Así que relájate y déjate llevar por los sabores que tanto echabas de menos.
¡Tanto como nosotros a ti!

pide a domicilio desde nuestra web

www.labodeguilladelbarjamon.com



LOS POSTRES DE MAMÁ MAME

-  **Tarta de queso mascarpone con chocolate blanco** 5,25€
Maridaje: Cruz vieja en rama / Pedro Ximénez C 6,90€
- Tocino de cielo con crema de queso** 4,75€
Maridaje: La Panesa / fino C 4,90€
- Mousse de chocolate al PX** 4,75€
Maridaje: Cruz Vieja en rama / palo cortado C 4,90€
-  **Flan de castañas** 4,25€
Maridaje: Los Cuartillos / moscatel dorado C 2,20€
-  **Torrija de leche condensada al PX**
con helado de higos caramelizados 5,25€
Maridaje: Escudrilla / amontillado C 3,10€
- Cafés e infusiones** 1,80€

Earl grey, pu-erh té rojo, té verde, romero y anís, jengibre y limón, menta, manzanilla y lavanda, fruit love



Torrija de leche condensada al PX
y helado de higos caramelizados

Nos vemos, nos leemos



Te escuchamos

956 85 03 22

JEREZ - XÉRÈS - SHERRY

Pavon /fino C 2,10€ B 14,00€
Quinta /fino C 2,10€ B 14,00€
Coquinero /fino C 2,50€ B 17,00€

VINO RECOMENDADO

Cruz Vieja en rama /fino C 3,50€ B 28,00€

Solear /manzanilla C 2,10€ B 14,00€
Papirusa /manzanilla C 2,50€ B 17,00€

Santa María /cream C 2,30€ B 16,00€
Urium Clásico /cream C 3,30€ B 27,00€
Padre Lerchundil /moscatel C 2,30€ B 16,00€
Los Cuartillos /moscatel dorado C 2,20€ B 15,00€
1827 Osborne /px C 2,50€ B 17,00€
San Emilio /px C 3,60€ B 28,00€
Ximénez-Spinola /px blanco C 5,50€ B (50CL) 29,00€
Cruz Vieja en rama /px C 6,90€ B (3/8) 26,00€

Escuadrilla /amontillado C 3,10€ B 26,00€
Cruz Vieja en rama /amontillado C 4,30€ B 34,00€
Tio Diego /amontillado C 2,50€ B 17,00€
10 RF Osborne /oloroso medium C 2,30€ B 16,00€
El Maestro Sierra /oloroso medium C 2,50€ B 17,00€
Río Viejo /oloroso C 2,30€ B 16,00€

Don Nuño /oloroso C 3,10€ B 26,00€
Cruz Vieja en rama /oloroso C 4,30€ B 34,00€
Carvajal en rama /oloroso C 3,50€ B 28,00€
Urium Clásico /palo cortado C 4,30€ B 34,00€
Península /palo cortado C 3,10€ B 26,00€
Cruz Vieja en rama /palo cortado C 4,90€ B 39,00€

TIERRA DE CÁDIZ


BLANCOS

Tierra Blanca
palomino - riesling C 2,40€ B 14,00€
Tierra Blanca Semidulce
palomino - riesling - moscatel C 2,40€ B 14,00€
Forlong Blanco /palomino - px C 2,90€ B 17,00€ 
Castillo San Diego /palomino C 2,40€ B 14,00€
Maestrante semidulce
palomino fina C 2,40€ B 14,00€
Barbadillo Vi Cool, Moscato Frizzante
moscatel C 2,70€ B 16,00€



VINO RECOMENDADO

Contratiempo
moscatel de alejandría C 3,20€ B 19,00€

ROSADOS

Forlong Rosado /c. sauvignon C 2,90€ B 17,00€ 
Barbazul /syrah C 2,90€ B 17,00€

TINTOS

Cortijo de Jara
tempranillo - syrah - merlot C 2,50€ B 15,00€
Garum
syrah - merlot - petit verdot C 3,30€ B 19,50€
Hermanos Holgado
petit verdot C 3,30€ B 19,50€ 
Forlong Assemblage
syrah - merlot - tintilla C 3,40€ B 19,80€ 
Cobijado /tempranillo, merlot, syrah, tintilla,
c. sauvignon C 3,70€ B 22,00€

VINO RECOMENDADO

Quadis Crianza /tempranillo, syrah,
tintilla, petit verdot C 3,30€ B 19,50€

ARX /syrah, tintilla de Rota, petit verdot C 3,90€ B 23,00€
Samaruco /syrah - petit verdot C 3,90€ B 23,00€
Tintilla Luis Pérez /tintilla de Rota C 5,40€ B 26,00€
Tintilla Forlong /tintilla de Rota C 5,50€ B 28,00€
Taberner
syrah - merlot - cabernet - tintilla C 5,50€ B 28,00€

OTRAS DENOMINACIONES

CASTILLA Y LEÓN · BLANCOS

Finca Las Caraballas /verdejo C 3,20€ B 19,00€ 

RUEDA · BLANCOS

Marqués de Irún /verdejo C 2,40€ B 14,00€

José Pariente /verdejo C 3,30€ B 19,50€

RÍAS BAIXAS · BLANCOS

Mar de Frades /albariño C 4,00€ B 24,00€

PENEDÉS · ESPUMOSOS

Juve y Camps cinta púrpura

macabeo - xarel·lo - parellada B (3/8) 14,00€

Juve y Camps Reserva de la Familia

macabeo - xarel·lo - parellada B 26,00€

OTRAS · BLANCOS

Mirlo - Sevilla /viognier C 3,70€ B 22,00€

RIOJA · TINTOS

Ramón Bilbao Ed. Limitada

tempranillo C 3,70€ B 22,00€

Alcorta Crianza

tempranillo C 2,40€ B 14,00€

Azpilicueta Crianza

tempranillo C 3,10€ B 18,00€

VINO RECOMENDADO

Viña Alberdi Crianza

tempranillo C 2,90€ B 17,00€

Baigorri Crianza

tempranillo - garnacha C 3,20€ B 19,00€

Montecillo Crianza /tempranillo C 2,40€ B 14,00€

Luis Cañas Crianza

tempranillo C 3,70€ B 21,00€

Martelo Reserva

tempranillo - mazuelo - garnacha C 5,90€ B 33,00€

RIBERA DEL DUERO · TINTOS

Señorío de Nava Cosecha

tempranillo C 2,40€ B 14,00€

Melior de Matarromera Cosecha

tempranillo C 2,70€ B 16,00€

Emilio Moro Crianza

tinta fina C 4,90€ B 28,00€

Matarromera Crianza

tinta fina C 5,40€ B 29,00€

Pago de Carraovejas Crianza

tinta fina - merlot C 6,90€ B 40,00€

Malandar Selección

tinta fina C 4,90€ B 26,00€

CASTILLA Y LEÓN · TINTOS

Mauro /tempranillo - syrah C 6,90€ B 40,00€

Caña de cerveza 2,20€

1/3 Cruzcampo 2,25€

1/3 1906 2,75€

1/3 Estrella (sin gluten) 2,25€

1/3 Radler Estrella 2,75€

1/3 15&30 Blonde 3,00€

1/3 15&30 IPA, Pale Ale, Dubbel 3,50€

1/3 Volaera rubia 3,00€

1/3 Volaera tostada 3,00€

1/3 Estrella del Sur 2,25€

Tinto de verano 2,50€

Ladrón de Manzanas 2,25€

Refresco / zumo (20CL) 2,10€

Aquarius/Nestea (35CL) 2,50€

Agua mineral 2,00€

Vermut Lustau

blanco - rojo - rosé | 3,75€

Martini rosso | 2,50€

Martini

vermut (rubino - ambrato) | 2,75€

Francisco de Cala

espumoso | 4,90€ B 29,00€

Sangría Lolea (20CL) 3,75€

Sangría Lolea (75CL) 16,00€