

Entrantes Fríos

“Ensalada de Ahumados con Palmitos”	8,95
“Ensalada de Tomates de Conil y Queso Fresco”	8,50
“Ensalada de Queso de Cabra, Frutos secos, y Reducción de Vinagre Balsámico”	8,95
“Ensalada Especial de la Casa, con Atún”	8,50
“Paté de Cabracho Casero con salsa Rosa”	5,90
“Salmorejo Andaluz con Jamón y Huevo”	5,90
“Tostas de Atún Ahumado, tomate y cebolla”	9,90
“Surtido de Embutidos Ibéricos”	9,90
“Tabla Surtida de Quesos”	12,00
“Tostas de Salmón Marinado y salsa Tártara.....	9,90
Pan y picos.....	0,85

10% Iva Incluido

iva incluido €

Entrantes Calientes

“Almejas Finas a la Marinera”	15,00
“Tortillitas de Camarones de Salinas”	8,90
“Boquerones de la Bahía Fritos”	10,00
“Langostinos al Ajillo”	12,00
“Taquitos de Cazón en Adobo”	10,00
“Almejas Finas al Tio Pepe con Langostinos”	18,00
“Revuelto de Patatas con Bacalao y Mostaza a la Miel”	9,90
“Langostinos Cocidos o a la plancha”	16,00
“Gambas Blancas Cocidas o a la Plancha”	18,00

iva incluido €

Pescados

“Frito Surtido Gaditano de Pescados” (Para 2 personas).....	18,00
“Pargo de Cádiz a la Roteña con Almejas”	16,00
“Calamares en Salsa Española, Salsa de pimientos y Arroz”	12,00
“Calamar de Potera a la Plancha”	15,00
“Filetes de Corvina a la Crema de Oloroso Seco, almejas y Langostinos”	18,50
“Borriquete de Conil al Aceite de Oliva”	35,00 €/kg
“Lenguados de Conil a la Plancha”	50,00 €/Kg
“Bocinegro, Urtas, Pargos de Conil”	50,00 €/Kg
“Filete de Atún (Lomo) a la plancha con verduras y patatas”	16,00 €

iva incluido €

Carnes

“Solomillo de Ternera, Foie, en salsa de arándanos y setas”	19,00
“Entrecotte de Ternera a la Plancha con verduras y patatas”	13,50
“Entrecotte de Ternera en salsa Stroganoff”	16,50
“Entrecotte de Ternera en Salsa de Roquefort”	16,50
“Solomillo de Cerdo en salsa de Pimienta Verde”	14,00
“Carrillada de Cerdo, en salsa de Vino de Jerez con patatas”	10,50
“Solomillos de Pollo al Curry con Manzana y cebolla caramelizada”	12,00
“Hamburguesa Casera de Ternera, lechuga, tomate, cebolla caramelizada”	7,90

iva incluido €

Platos Infantiles

“Croquetitas de Pavo y Jamon Serrano”	8,90
“Macarrones en salsa de Tomates y queso”	6,90
“Mini San Jacobo de Jamon serrano y queso”	8,90

Los platos van acompañados de Patatas fritas

iva incluido €

Arroces

Todos los Arroces son por encargo

“Paella Mixta de carne, pescados y mariscos”(Precio por persona 12,50 €)... Minimo 2 Pers.	
“Cazuela de Arroz Marinero caldoso de pescados y mariscos” (Precio Por Persona 15,00 €)	
“Arroz con Carabineros, pescados y mariscos”(Precio por persona 18,00 €)... Minimo 2 Pers.	
“Cazuela de Arroz con Bogavante, pescados y mariscos”... Min 2 Pers.....	70,00 €/kg.
“Arroz con Pollo y verduras de Conil” (Precio por persona 10,00 €).....	Minimo 2 Pers.

iva incluido €

Postres Caseros

Tocino de Cielo.....	2,90
Tarta de Queso y galletas.....	3,25
Tarta de Chocolates.....	3,25
Flan de Huevo.....	2,90
Sorbete de Limon al Orujo o al Cava.....	3,50

iva incluido €

Fuente del Gallo
EL MARINERO
RESTAURANTE



Miércoles Cerrado por descanso del personal.

Teléfonos: 956440950 – 618346997.

www.fuente-del-gallo.es

Carta de Restaurante

2017-2018



Muy Importante: Algunos Platos pueden no estar disponibles y los precios pueden variar.
Esto es debido a Nuestra cocina de mercado diario.

Rogamos consultar antes de pedir.
Gracias

Conil de la Frontera, Calle Sevilla nº 7, 11140. Cádiz.

Telefono:956440950

Grupo de Alérgenos:
Reglamento U.E. 1169/2011

- 1.-APIO
- 2.-CEREALES CON GLUTEN
- 3.-CRUSTACEOS
- 4.-HUEVOS
- 5.-PESCADO
- 6.-ALTRAMUZ
- 7.-LACTEOS
- 8.-MOLUSCOS
- 9.-MOSTAZA
- 10.-FRUTOS SECOS
- 11.-CACAHUETES
- 12.-SEMILLAS DE SESAMO
- 13.-SOJA
- 14.-DIOXIDO DE AZUFRE (SULFITOS)

Si tiene usted alguna intolerancia alimentaria o alergia a algún alimento, háganoslo saber, le asesoraremos para la elección del plato.

MENU DEL DIA

Pan, 1ªPlato a elegir: Ensalada de la Casa, Sopa del Dia, Pasta, 2ª Plato a elegir: Lomo de Cerdo con Patatas, Frito de Pescado. Copa de vino, café o postre, fruta de temporada o Helado. Precio por Persona 18,00 € iva incluido.