



# CARTA



## EMPIEZA CON...



### Cervezas

1906 de Estrella Galicia	3,50 €
San Miguel Selecta	3,50 €
1925 Alhambra Reserva	3,50 €
Copa de cerveza barril 50 cl	3,50 €

### Vinos, cava y finos

Copa de vino joven (Ribera o Rioja)	3,50 €
Copa de vino crianza (Ribera o Rioja)	4,00 €
Copa de cava semiseco	3,50 €
Fino La Ina	3,00 €
Manzanilla La Gitana	3,00 €

### Vermú

Martini rojo o blanco	3,50 €
Yzaguirre rojo o blanco	3,50 €
Yzaguirre Reserva	4,00 €

### Vinos, cava y finos

Refrescos 35 cl Coca Cola, naranja, limón, aquarius	3,50 €
Campari	5,00 €
Ricard	5,00 €
Aperol Spritz	6,00 €
Strawberry Aperol Spritz	7,50 €

# MENÚ DEGUSTACIÓN

## **Crema de setas**

Con avellanas y zamburiña salteada

## **Patatas meneas**

Con torreznos de soria y su piparra

Canelón de rabo de toro

Al estilo de la abuela

## **Merluza “utrerá”**

Rellena de gambas y gulas del norte a la crema de gambas

Sorbete de G vine con limón

A elegir entre

## **Guiso de gallo de corral**

Con cigalas

ó

## **Cochinillo asado**

Al estilo tradicional con ensalada

Opción válida solo para fines de semana o por encargo

## **Postre**

A elegir dentro de nuestra carta de postres

Pan, café o infusiones incluidos

Bebida no incluida

Precio por persona

**55,00 € IVA 10% no incluido**

Servido solo para todos los comensales de la mesa

## PARA COMPARTIR O NO...

Jamón ibérico CYG selección	20,00 €
Lomo Ibérico de bellota 100% Castro y González	20,00 €
Surtido de Ibéricos CYG con queso de oveja	20,00 €
Croquetas caseras de jamón Ibérico (15 unidades)	13,00 €
Calamares fritos a la andaluza	16,00 €
Mollejas de cordero lechal con salteado de setas de cardo	18,00 €
Canelones de rabo de toro al estilo de la abuela	16,00 €
Ensalada de mozzarella de bufala sobre tartar de tomate y aguacate, tomates secos en aceite, rúcula y piñones tostados	16,00 €
Ensalada de canónigos con milhoja de Foie y manzana, queso de cabra al tomillo y vinagreta de pistachos	16,00 €
Parrillada de verduras frescas con salsa Romesco	15,00 €
Milhoja de Foie mi-cuit y manzana al hojaldre sobre crema ligera de champiñones	16,00 €
Patatas meneas con torreznos de Soria y su piparra	10,00 €
Revuelto de farinato de ciudad Rodrigo con pasas y piñones	13,00 €

### De cuchara

Sopa de rape con almejas y langostinos	12,00 €
Sopa castellana con jamón Ibérico CyG	10,00 €
Crema de setas con avellanas y zamburiña salteada	12,00 €



## NUESTROS ARROCES



Paella de marisco  
(por persona)

18,00 €

Arroz del Señoret  
(por persona)

21,00 €

Arroz con bogavante  
(por persona)

29,00 €

Arroz negro con ali oli  
de pimenton de la vera  
Y crujiente de langostino  
(por persona)v

21,00 €

Solo por encargo. Mínimo para 2 personas.

## DE VIGO A TU MESA

Zamburiñas a la plancha 19,00 €

Pata de pulpo a la parrilla con sus cachelos 21,00 €

Lomo de merluza de anzuelo a la plancha con sus ajitos y guarnición de verduras a la plancha 20,00 €

Merluza "Utrera" rellena de gambas y gulas del norte a la crema de cigalas 23,00 €

Lomo de bacalao confitado en su pil pil con lágrima de pisto manchego 20,00 €





CARNES

## CARNES

Entrecot de ternera a la parrilla con patatas fritas y verduras	20,00 €	Guiso de gallo de corral con cigalas	20,00 €
Chuletón de res gallega a la parrilla con patatas fritas (Aprox. 1kg mínimo 50 días de maduración)	44,00 €	Solomillo de Ibérico caramelizado a la naranja sobre cama de hummus de garbanzo	23,00 €
Solomillo de ternera a la parrilla con patatas fritas y verduras	22,00 €	Presalada Ibérica a la parrilla con rulo de queso de cabra y patatas fritas con verduras	20,00 €
Solomillo de ternera en salsa pimienta negra y champiñones naturales	23,00 €	Jarrete de toro Lacado a la cerveza negra con patatas fritas ( 1 kg ). Recomendado para 2 personas	39,00 €
Milhoja de solomillo de ternera con foie y setas y reducción de vino de la ribera	23,00 €	Chuletillas de lechazo a la parrilla con patatas fritas y verduras	23,00 €
Medallón de rabo de toro Deshuesado al estilo de la abuela	20,00 €	Cochinillo asado al estilo tradicional con ensalada Fin de semana o por encargo	22,00 €



ASADOS

## NUESTRO ORGULLO

Cochinillo asado con patata panadera ( 8/9 raciones )	159,00 €
1/2 cochinillo asado con patata panadera (4/5 raciones)	92,00 €
Paletilla de lechal asada	26,00 €
Cuarto delantero o trasero	69,00 €
Cabrito asado (2/3 personas)	50,00 €



POSTRES

## POSTRES

Coulant de chocolate caliente con helado de vainilla	8,00 €
Flan de nata casero	5,00 €
Mousse de queso con coulis de frambuesas y crocanti de almendra	7,00 €
Sorbete de G vine con limón	6,00 €
Arroz con leche y chocolate blanco caramelizado o con canela	7,00 €
Torrija de pan brioche con helado de leche merengada y salsa tofe	8,00 €
Tatin de manzana al hojaldre con helado de mantecado de vainilla	8,00 €
Helados artesanos Elige entre mango con frutos, fresas de temporada, pistacho y almendra o de avellana y chocolate	7,00 €

## VINOS DE POSTRE

	Copa	Botella
Ferreira Vino De Oporto	2,50 €	16,00 €
Goya Moscatel	2,50 €	15,00 €
Robles Pedro Ximenez	2,50 €	15,00 €

# MENÚ DIARIO

## Primeros Platos

### Huevos revueltos

Con farinato y frutos secos

### Patatas meneas

Con torreznos de soria y su piparra

### Lasaña de atún gratinada

### Garbanzos en salsa marinera

Con productos del mar

### Crema de calabacín

Con picatostes y crujiente de panceta ahumada

**Ensalada de patata asada, bacalao confitado y pimientos rojos asados**

**Berenjenas rellenas de jamón Ibérico y champiñones**

**Surtido de productos Ibéricos de la tierra**

## Segundos Platos

### Lomo de vaca a la parrilla

Con piquillo y patatas

### Caldereta de cordero

**Escalopines de ternera con salsa de queso**

### Pluma de cerdo a la parrilla

Con reducción de Pedro Ximénez

### Filete de pollo a la milanesa

**Calamares fritos con salsa Tártara**

### Salmón al horno

Con cuscus y salsa de mandarina

**Lubina al horno con patata panadera**

## Postre

A elegir dentro de nuestra selección diaria

Pan y bebida incluida

(agua, refresco 35 cl, copa de cerveza 50 cl o copa de vino)

**18,00 € IVA incluido**

La no consumición de alguno de los platos de este menú no exime del abono íntegro del mismo.

## HORARIOS

13:00 a 15:30 horas y de 20:00 a 22:30 horas.  
Cerrado a mediodía martes, miércoles y jueves por descanso.

---

Descárgate nuestra app y regístrate  
*Un mundo de ventajas te está esperando*



Play Store



App Store

En Los Jardines de Utrera nos preocupamos por la salud de nuestros clientes, por eso de acuerdo al Reglamento (UE) no 1169/2011 disponemos de información en materia de alergias e intolerancias alimentarias.

Solicite información a nuestro personal