El Faro en Casa

2024-2025 / OTOÑO-INVIERNO

Todos tus **platos favoritos** *de* **El Faro** *están* **aquí**

#ElFaroEnCasa

Listo para beber

Crema de Camarones. *Se puede consumir en frío o en caliente*
7€/ración *(400ml)*

Caldo de puchero con Hierbabuena *(400ml)*
4€/ración

Tapas y platillos (fríos y calientes) para terminar en casa

Bolo do Caco Gaditano
Pan relleno de Queso Payoyo con Chicharrones especiales
4€/unidad

"Menudo de Chocos"
Nuestro guiso de garbanzos con chocos. Envasado al vacío para calentar en casa.
4,40€/tapa

Dobladillo de Caballa
Incluye ingredientes e instrucciones para terminar en casa.
3,80€/unidad

Canelón de Rabo de toro *en salsa.*
8€/unidad

Entrantes fríos

"Gilda de Almadraba" *de Atún ahumado y curado en casa.*
4,50€/unidad

Patatas aliñadas *con Melva Canutera.*
9€/ración *(400gr.)*

Ensaladilla del Rey de Oros. *Ensaladilla cremosa con ventresca de bacoreta en aceite y picatostes de hogaza de pan.*
8€/ración *(350gr.)*

Paté de Cabracho *con Mahonesa artesana y tostaditas de pan.*
8,50€/ración

Dados de Atún Rojo Salvaje *de Almadraba Marinados.*
13€/ración *(90gr.)*

Tabla de Quesos de la Provincia de Cádiz *con mermelada casera (5 tipos)*
15€/ración

Caña de Presa 5J *cortada a cuchillo.*
18€ *(80gr.)*

Jamón Ibérico de Bellota 5J *cortado a cuchillo.* **24€** *(80gr.)*

Langostinos de Sanlúcar *cocidos.*
38€ *(250gr) Consulte disponibilidad.*

Gambas blancas *cocidas.*
45€ *(250gr) Consulte disponibilidad.*

Grandes clásicos de El Faro de Cádiz

Ensalada de frutas, Langostinos de Sanlúcar y vinagreta de PX *con nuestra salsa rosa. Incluye 100 gramos de Langostinos cocidos y pelados y las salsas en otros recipientes.*
23,50€/ración

Tosta de Anchoas y Boquerones *sobre alboronía y ali oli.*
9,50€/unidad

Ensalada de Pulpo a la Mostaza *con patatas cocidas y tomate concasse. Para calentar en casa y con las dos salsas aparte.*
22,50€/ración

Tosta de Foie y Jamón 5J *con compota de Manzana.*
9,50€/unidad

Platos calientes para terminar en casa

Bricks rellenos de Queso y Puerro *con Salsa PX. Se envían sin freír y con instrucciones para terminar en casa. 8 unidades/ración.*
9€/ración

Albondiguitas de Marisco *con salsa de Berberechos. Se envían sin freír y con instrucciones para terminar en casa. 12 unidades/ración.*
13€/ración

Rabo de Toro *guisado a nuestro estilo. Se envía envasado al vacío sin calentar.*
20€/ración

Daditos de pescado en tempura *acompañado de una mahonesa cítrica. (12 dados)*
14€/ración

Platos principales listos para comer*

Pescado de Roca a la Roteña.
22,50€/ración

Lomo de Lubina *cocinado con vino Fino en amarillo acompañado de papitas guisadas en azafrán*
21€/ración

Lomos de Dorada *de estero ahumados, Ajopapa y Salteado de Ajo y Salicornia.*
19€/ración

Solomillo de Cebón "Selección Caníbal" *cocinado a la plancha con guiso de setas de temporada y una salsa de ajillo y Amontillado.*
25€/ración

Guiso de Atún *Encebollado.*
22€/ración

Medallones de Solomillo de Cerdo Ibérico *a la Casera.*
17€/ración

Verduras variadas a la plancha *(mínimo 5 variedades)* **14€/ración**

**Platos terminados, solo para calentar en casa.*

Extras

Guiso de patatas *a lo pobre.*
4,50€ *(250gr)*

Verduras salteadas *al AOVE*
5€ *(250 gr)*

Paquete de Tostaditas de pan
2€

Hogaza de Pan Artesano *del Obrador "La Cremita"*
4€

Postres

Tocino de Cielo *con una salsa de Frutos rojos.*
6€/ración

Flan de Avellana *y Mascarpone de Amontillado.* **7€/ración**

Tarta de Queso Azul *de la Granja El Bucarito.* **6€/ración**

Postres para terminar en casa

Canutillos rellenos de Chocolate Blanco y Negro y una salsa de Café. *Los canutillos se sirven sin montar, con las mousses y la salsa de Café por separado.* **8€/ración**

Bizcocho templado con Helado de Vainilla y Salsa de Toffee.
Incluye ingredientes e instrucciones de cómo terminar en casa.
8€/ración

Platos extra Navidad 2024

Molde de Paté de Cabracho
20€/molde* *(700gr aprox.). Este molde es exclusivo para Navidad, no se hace este tamaño el resto del año.*

Terrina de Foie *hecha en casa acompañado de compotas caseras.*
25€/ración *(160gr aprox.)*

Ensalada de Palmito, Naranja, Ahumados y Salsa Rosa.
19€/ración

Paletilla de Cordero Lechal *asada con su guarnición de patatas guisadas a lo pobre y verduras salteadas. Envasado al vacío para terminar en casa.*
27€/unidad *(400gr aprox.)*
¡Atención, unidades muy limitadas!

***Extra Mahonesa: 1€**
***Extra Paquete Pan Tostaditas: 2€**

Para garantizar las mejores condiciones de servicio, la fecha límite para encargar Paté para los días señalados serán:

- *Nochebuena y Navidad. 22 de diciembre*
- *Fin de año. 29 de diciembre.*

No olvides encargar tu molde de paté de Cabracho con tiempo de antelación.

Platos por encargo con antelación mínima de 24h y disponibilidad entre el 21/12 y el 6/1

Política de precios

Desde el 1 de noviembre de 2024 las únicas tarifas y ofertas validas serán las recogidas en este documento, todas las anteriores quedarán anuladas.

Horario de recogida

*Los horarios de recogida son: de **13:00h a 16:00h** y de **21:00h a 22:30h**.*
Si desea recoger el pedido fuera de este horario, no dudes en consultarnos.

Horario y condiciones especiales Navidad

*Los dias **24, 25 y 31** de diciembre se recomienda la recogida de pedidos **antes de las 14:00h.***
Si desea recoger el pedido fuera de este horario, no dudes en consultarnos.
El 24, 25 de diciembre y el 6 de enero El Faro no abre para la cena.

*Para los **encargos exclusivos** de **paté de cabracho**:*
*Recogida los **días previos al 24 y 31 de diciembre**. Estos días son exclusivos para pedidos de comida.*
No olvide apuntar el número de página que se le facilitará, así como el nombre y el teléfono.

Política de pedidos

Las preparación es al momento y para usted**. Recuerde hacer su pedido con **suficiente antelación.

*Se podrán realizar vía telefónica en el **956 211 068***

*Contamos con **Aparcamiento privado** para todos los clientes que vengan a **recoger pedidos.***
(entrada por Calle Venezuela, junto a la Barra)

*Los **pedidos** deben **recogerse** entrando a través del **Comedor,** por Calle San Félix, 15*

*Todos los precios tienen el **IVA incluido.***

Gluten

Crustáceos

Huevos

Pescado

Cacahuetes

Soja

Lácteos

Frutos de cáscara

Apio

Mostaza

Granos de sésamo

Dióxido de azufre y sulfitos

Moluscos

Altramuces