

MENÚ MARIDADO

LA ALBARIZUELA

— en homenaje a nuestro barrio —

DUELA JEREZANA:

**PATÉ DE AVE AL OLOROSO,
MOLLETE DE CARNE MECHÁ "MONTESIERRA",
PAPAS ALIÑÁS CON ATÚN DE ALMADRABA**

Poultry Pâté with Oloroso Sherry,
"Montesierra" Carne Mechada Mollete,
Papas Aliñás with Almadraba Tuna

Mosto del año

ESCABECHE:

BACALAO MARINADO, ESCABECHE DE NARANJA Y OLOROSO

Marinated cod, orange and Oloroso sherry escabeche

Fino La Carboná

COCINA DE LA CASA:

HUEVO A LA FLAMENCA

Poached egg a la Flamenca

Amontillado La Carboná

VIÑEDO:

**LUBINA A LA BRASA, HOLANDESA DE MANTECA COLORÁ,
BIMIS BRASEADOS CON LIMA**

Grilled Sea bass, "Manteca Colorá" Hollandaise,
Charred Bimi Broccoli with lime

Palo Cortado La Carboná

TRADICIÓN:

ROYAL DE IBÉRICO MONTESIERRA, PALO CORTADO, PATATA MORADA

Royal of Montesierra Iberian, Palo Cortado sherry, purple potato

Oloroso Emperatriz Eugenia

INFANCIA:

CANDIÉ DE AZAHAR, TOCINO DE CIELO, NARANJA Y CREAM

Orange Blossom Candié, Traditional egg yolk custard, orange, sherry cream

Cóctel brandy, pepino y hierbabuena

85€ / persona

Menú a mesa completa

**Para mejorar su experiencia este menú no podrá solicitarse a partir de las 15h y de las 22h.*

**To improve your experience, this menu cannot be requested after 3 p.m. and 10 p.m.*

*Cocinamos lo que somos.
La Carboná nace del respeto y
el amor por su gente y su historia.*

JEREZ, CAPITAL GASTRONÓMICA 2026

El Jerez que amamos es el que nos arroja.

Es esa herencia que se guarda con celo,
pero se entrega con generosidad,
como el manto de una madre que se extiende
cuando el mundo se queda frío.

Esta **Capitalidad Gastronómica** es, para nosotros,
un acto de **hospitalidad**:
de echar sobre vuestros hombros nuestra historia
para que sintáis el abrigo de una tierra
que sabe cuidar a los suyos.

NUESTRO BARRIO

Todo empieza en la tierra.

En esa albariza blanca de Jerez que se pega a las botas
y se mete en el alma.

Nuestra historia se escribe con los dedos manchados de harina
y el aroma del vino impregnado en la ropa.

Nacimos en **La Albarizuela**, entre calles que son
cuna de **cante, tradición y bodegas.**

De esa raíz nace nuestra cocina: **humilde y generosa**,
que no entiende de artificios, sino de **cariño y fuego lento.**

La que se hacía con lo que había,
para compartir con los que no tenían nada.

Este menú es nuestro **regreso a casa.**

A un **barrio** que sigue siendo **corazón y comunidad.**
A sus **gentes**, que supieron hacer **arte de lo cotidiano.**

Y a una **cultura** —la del vino y la del fuego—
que nos sigue enseñando **quiénes somos.**

Porque **cocinar con Jerez** es una manera de sentir,
de compartir y de seguir cantando,
aunque sea desde la mesa.

