

**NUESTRA CARTA**

# NUESTRA HUERTA

**Ensalada de tomate de nuestra huerta y ventresca de atún rojo**   **17,50 €**

*Tomate ecológico con ventresca de atún confitada en AOVE.*

**Placer del cartago**      **16,00 €**

*Selección de hojas con picatostes, nueces, rulo de cabra gratinado y salsa de miel y mostaza.*

**Deseo del dios attis**   **19,50 €**

*Ensalada templada de gambón con cogollos, alcachofas y sweet chili.*

**Ensalada de algas**    **12,00 €**

*Con vieira, pepino y manzana Granny Smith.*

**Gazpacho de nuestra huerta con guarnición** **9,50 €**

**Salmorejo**     **11,50 €**

*Tomates de nuestra huerta con taquitos de mojama de Barbate y huevo de codorniz.*



PESCADO



FRUTOS SECOS



LÁCTEOS



MOLÚSCOS



HUEVOS



GLÚTEN



CRUSTACEOS



CAJAHUETES



SOJA



APIO



MOSTAZA



SÉSAMO



ALTRAMUCES



SULFITOS

# PARA COMPARTIR

<b>Tabla de quesos de la sierra de Cádiz</b>   	<b>16,50 €</b>
<b>Jamón ibérico "5 Jotas" 100% de bellota</b>	<b>25,00 €</b>
<b>Carpaccio de buey con parmesano y helado de aguacate</b>  	<b>17,50 €</b>
<b>Elixir de Hércules</b>   	<b>18,50 €</b>
<i>Carpaccio de gambón con pipas caramelizadas, gel de manzana verde y togarashi.</i>	
<b>Deleite fenicio</b>     	<b>19,00 €</b>
<i>Carpaccio de atún rojo.</i>	
<b>Joyas romanas</b> 	<b>17,50 €</b>
<i>Alcachofas italianas salteadas con crujiente de calabaza y ajo.</i>	
<b>Pescaito frito de la bahía</b>    	<b>18,00 €</b>
<b>Croquetas del farero</b>    	<b>12,00 €</b>
<i>Croquetas de atún rojo salvaje de almadraba.</i>	
<b>Revuelto de ortiguillas</b>    	<b>16,50 €</b>

\*Existen hojas de reclamaciones a disposición de nuestros clientes. Precios con IVA incluido.



# ATÚN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA



<b>El gozo de Melkart</b>	<b>22,50 €</b>
<i>Tartar de atún rojo.</i>	
<b>Gozo del César</b>	<b>24,70 €</b>
<i>Tartar de atún toro.</i>	
<b>Delicias de la Almadraba</b>	<b>24,70 €</b>
<i>Tataki de atún rojo.</i>	
<b>Ensueño del farero</b>	<b>22,50 €</b>
<i>Sashimi de atún rojo.</i>	
<b>Tabla del mar</b>	<b>26,50 €</b>
<i>Selección de partes del atún en diferentes texturas.</i>	
<b>El castillo de Hércules</b>	<b>25,00 €</b>
<i>Ventresca de atún rojo a la plancha.</i>	
<b>Gadir</b>	<b>22,50 €</b>
<i>Lomo de atún rojo a la plancha.</i>	



PESCADO

FRUTOS SECOS

LÁCTEOS

MOLUSCOS

HUEVOS

GLÚTEN

CRUSTACEOS

CACAHUETS

SOJA

APIO









MOSTAZA

SÉSAMO

ALTRAMUCES

SULFITOS

## ARROCES

Arroz de nuestra huerta 	18,50 €
Arroz del señorito   	18,50 €
<i>Selección de pescados y mariscos.</i>	
Arroz negro de chipirones    	18,50 €
Arroz caldoso con carabinero o bogavante   	21,50 €

## CARNES

Más allá de las columnas de Hércules   	18,50 €
<i>Carrillada ibérica con crema de patatas de Sanlúcar y setas confitadas.</i>	
Presalada ibérica	18,50 €
Solomillo de ternera	24,50 €
Entrecot de vaca extra premium	100 gr./8,50 €

\*Existen hojas de reclamaciones a disposición de nuestros clientes. Precios con IVA incluido.



PESCADO

FRUTOS SECOS

LÁCTEOS

MOLUSCOS

HUEVOS

GLUTEN

CRUSTACEOS

CACAHUETES

SOJA

APIO

MOSTAZA

SÉSAMO

ALTRAMUCES

E-X

# MARISCOS Y CONCHAS

Gambas blancas de Huelva 🍷 🍷 200 gr./26,00 €

*Cocidas o plancha.*

Langostinos tigre 🍷 🍷 200 gr./26,00 €

*Cocidos o plancha.*

Carabineros 🍷 🍷 100 gr./15,00 €

*Cocidos o plancha.*

Coquinas de Sancti Petri al vino fino de Chiclana de Bodegas Collantes 🍷 🍷 22,50 €

# PESCADOS

De nuestro islote de Sancti Petri 🍷 🍷 🍷 22,50 €

*Pulpo de roca a baja temperatura sobre fina crema de patatas.*

Dorada o lubina a la espalda 🍷 🍷 22,50 €

Pescados de la bahía (al horno o la sal) 🍷 🍷

- *Borriquete* 50,00 €/kg

- *Dorada, lubina, pargo* 60,00 €/kg



PESCADO

FRUTOS SECOS

LÁCTEOS

MOLUSCOS

HUEVOS

GLUTEN

CRUSTACEOS

CACAHUETES

SOJA

APIO

MOSTAZA

SESAMO

ALTRAMUCES

E-X

# POSTRES

**Placer en Cartago**  **8,90 €**

*Brownie de chocolate*

**Tarta de queso de la sierra de Cádiz**  **7,50 €**

**El pecado de Eva**  **7,50 €**

*Tarta de zanahoria*

**Postre de la casa** **7,50 €**

**Lemon pie** **7,80 €**

*Apto para celíacos*

**\*Todos nuestros postres son caseros**



PESCADO



FRUTOS SECOS



LÁCTEOS



MOLUSCOS



HUEVOS



GLÚTEN



CRUSTACEOS



CACAHUETES



SOJA



APIO



MOSTAZA



SÉSAMO



ALTRAMUCES



E-X

SULFITOS

# EL BUEN VINO

## La Casa Del Farero

---

*La literatura está llena de alusiones a la relación entre el vino y el Farero. Hombres curtidos por las inclemencias del tiempo y la soledad, arropados solo por un trago de vino.*

*Ahora, **La Casa del Farero** se ha convertido en un espacio gastronómico de gran nivel y hemos querido darle al vino la importancia que se merece. Por ello, hemos hecho una selección de vinos blancos, tintos y rosados; clásicos y más actuales; jóvenes y con crianzas; de la tierra y de todos los rincones vitivinícolas del país.*

*En **La Casa del Farero**, iremos renovando la carta de comidas a la par que la de vinos para que estos acompañen y perfumen lo mejor posible todo lo que se elabore en nuestros fogones.*

*Por nuestra parte cuenten que nosotros seguiremos cuidando y mejorando nuestros vinos.*

*Salud señores.*

*Daniel Vázquez Vázquez*  
**Vinófilos Anónimos**





# APERITIVOS



## Vermut Artesano

3,5€

*V.T. Chiclana de la Frontera. Elaborado con una selección de vinos generosos Olorosos y P.X. y maceración de botánicos.*

# SEMIDULCES



## Viña Matalian

3€/18€

*V.T. Chiclana de la Frontera. Uvas Palomino Fino y Moscatel. De Primitivo Collantes. Notas tropicales, pan y Níspero.*

## La Niña de mis Ojos

3€/18€

*D.O. Rioja. Uvas Tempranillo Blanco, Viura y Maturana Blanca. Con fruta muy madura y muy divertido de tomar.*

## Vao Vao Blanco

16,5€

*Vino Frizzante. Uva Verdejo. Con carbónico natural y una graduación alcohólica baja.*

## Vao Vao Rosado

16,5€

*Vino Frizzante. Uva Verdejo. Con carbónico natural y una graduación alcohólica baja. Refrescante.*

Precios con IVA incluido.

# GENEROSOS



**Fino Arroyuelo** 2,5€

*V.T. Chiclana de la Frontera. Uvas Palomino Fino.*

**Tío Pepe** 2,5€

*D.O. Jerez-Xerez-Sherry. Uvas Palomino Fino. De color oro pajizo, Limpio y brillante.*

**Manzanilla Aurora** 2,5€

*D.O. Jerez. Uvas Palomino Fino. Fina, punzante y salina.*

**Manzanilla Callejuela En Rama** 2,5€

*D.O. Jerez-Xerez-Sherry-Manzanilla de Sanlúcar. Uvas Palomino Fino. Fresca y delicada.*

**Amontillado Fossi** 2,5€

*V.T. Chiclana de la Frontera. Uvas Palomino Fino. Elegante de color topacio.  
Aroma sutil y delicado con recuerdos almendrados.*

**Palo Cortado Great Duke** 2,5€

*D.O. Jerez-Xerez-Sherry. Uvas Palomino Fino.*

**Cream Piñero** 2,5€

*D.O. Jerez-Xerez-Sherry. Uvas Palomino Fino y PX.*

**Cream Canasta** 2,5€

*D.O. Jerez-Xerez-Sherry. Uvas Palomino Fino y PX.*

Precios con IVA incluido.

# ESPUMOSOS



**Möet & Chandon Brut Imperial** 80€

*D.O. Champagne. Gran Reserva. Brut. Uvas Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier. Destaca por su sabor dominado por notas de bollería y frutas.*

**Veuve Cliequot** 85€

*D.O. Champagne. Brut Gran Reserva. Uvas Pinot Noir y Chardonnay. Reserva de hasta nueve años de crianza en rima.*

**Dom Perignon Vintage** 195€

*D.O. Champagne. Brut. Gran Reserva. Brut. Uvas Chardonnay y Pinot Noir. Un mínimo de ochenta y cuatro meses de crianza en rima. Espumoso exclusivo donde los haya.*

**Anna De Codorniu Rosé** 25€

*D.O. Cava. Brut Nature. Uvas Pinot Noir y Chardonnay. Feminidad en estado puro. Finas burbujas y aromas a cereza. Fina acidez y muy bien equilibrado.*

**Möet & Chandon Rosé** 95€

*D.O. Champagne Francia. Uvas Pinot Noir, Meunier y Chardonnay. Aromas a frutas del bosque, notas florales y un toque picante.*

**Bruno Michel Curvée Rosé** 65€

*D.O. Champagne. Uvas Pinot Meunier y Chardonnay. Larga crianza en rima para un Champagne complejo, pero fresco y elegante.*

Precios con IVA incluido.

# BLANCOS



## Viña Matalian

3€ / 18 €

*V.T. Chiclana. Uva Palomino Fino. Con un toque de barrica vieja de vino generoso. De Collantes. Expresa todo el carácter de las Albarizas de nuestra tierra.*

## Manuel Aragón

3€ / 16,5€

*V.T. Chiclana. Uvas Sauvignon Blanc. Con el carácter espaciado de la variedad y la mineralizad del terroir.*

## Entrechuelos

3€ / 18€

*V.T. Cádiz. Uva Chardonnay. Elegante y gustoso, propio de las características de la uva.*

## Melior

3€ / 16,5€

*D.O. Rueda. Uva Verdejo. Bodega Matarromera.*

## Aura Verdejo

18€

*D.O. Rueda. Uva Verdejo. Bodega Matarromera.*

## José Pariente

22,5€

*D.O. Rueda. Uvas Verdejo. Uno de los más emblemáticos Verdejos. Muy elegante, combina muy bien la frescura, el verdor y el terreno. Para pescados carnosos.*

## Ossian

48,5€

*V.T. Castilla y León. Uvas Verdejo. Nueve meses de crianza en barricas de roble. Aromas a hierbas, fruta blanca con un toque tostado le dan complejidad.*

Precios con IVA incluido.

**O Luar Do Sil** 27€

*D.O. Valdeorras. Uva Godello. Bodega Pago de los Capellanes.*

**Kentia** 18€

*D.O. Rías Baixas. Uva Albariño. Leve paso por madera. Perfecto para todo lo que nos ofrece el mar.*

**Martín Codax** 25€

*D.O. Rías Baixas. Uva Albariño. Todo un clásico con multitud de premios. Para mariscos y pescados.*

**Mara Martín** 22€

*D.O. Monterrey. Uvas Godello. Tres meses de crianza sobre lías. Panadería y fruta combinan a la perfección.*

## ROSADOS



**Barbazul** 18€

*V. T. Cádiz. Uvas Syrah, En nariz destacan los aromas florales y rosas junto a frutos tropicales y recuerdos cítricos.*

**Las Campanas** 3€/16,5€

*D.O. Navarra. Uva Garnacha.*

**Tombú** 22€

*D.O. Castilla y León. Uvas Prieto Picudo. Seis meses de crianza sobre sus lías finas. Elaborado por el método del madreo.*

Precios con IVA incluido.

# TINTOS DE CÁDIZ



## García De La Jara

3,5€ / 19€

*V.T. Cádiz. Uvas Tannat y Petit Verdot. Elaborado en Sanlúcar de Barrameda. Con un toque salino y muy profundo en boca.*

## Garum

22,5€

*V.T. Cádiz. Uvas merlot, syrah y petit verdot. Seis meses de crianza en barricas de roble francés. De Bodegas Luís Pérez.*

## Alhocen

28€

*V.T. Cádiz. Uvas Syrah y Merlot. Doce meses de crianza en barricas nuevas de roble francés y veinticuatro meses en botella. Fruta roja madura y aromas empireomáticos le dan complejidad y dulzura.*

## Taberner

36,5€

*V.T. Cádiz. Uvas Syrah. Doce meses de crianza en barricas de roble francés. Color rojo picota. Elegante aroma de fruta en compota con notas tostadas, torrefactas y balsámicas.*

Precios con IVA incluido.

# TINTOS DE D.O. RIOJA



## Montecillo Crianza

3€/18€

*D.O. Rioja. Uvas Tempranillo. Doce meses de crianza en barricas de roble americano. Fresco, ligero y fácil.*

## Montecillo Edición Limitada

26€

*D.O. Rioja. Uvas Tempranillo y Graciano. Dieciocho meses de crianza en barricas de roble francés y veinticuatro meses en botella.*

## Honoro Vera Rioja

18€

*D.O. Rioja. Uva Tempranillo. Vino joven con crianza. Fresco y actual. Perfecto para combinar con cocina variada.*

## Luberri Biga

22,5€

*D.O. Rioja. Uvas Tempranillo. Doce meses de crianza en roble francés. Predomina la fruta fresca y especias y maderas finas.*

## Baigorri

22€

*D.O. Rioja. Uva Tempranillo.*

## Muga

32€

*D.O. Rioja. Uva Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano. Doce meses de crianza en barricas de roble francés y americano. Aromas a frutos rojos y negros.*

Precios con IVA incluido.

## Rosario Vera

27,5€

*D.O. Rioja. 100% Tempranillo. Vino de autor. Bodega Juan Gil y familia.*

## Baigorri Reserva

40€

*D.O. Rioja. Uvas Tempranillo y Garnacha. Dieciocho meses de crianza en barricas de roble francés. Complejo y expresivo.*

## Viña Ardanza Reserva

44,5€

*D.O. Rioja. Uvas Garnacha y Tempranillo. Treinta y seis meses de crianza en barricas de roble americano.*

Precios con IVA incluido.





# TINTOS DE D.O. RIBERA



## Vilano

3€/16,5€

*D.O. Ribera del Duero. Uvas Tinta Fina. Vino joven con crianza. Fácil y aromático. Pura fruta.*

## Protos Roble

21€

*D.O. Ribera del Duero. Uva Tinta Fina. Cinco meses de crianza en barricas de roble francés. Uno de los más clásicos.*

## Pruno

23€

*D.O. Ribera del Duero. Uvas Tempranillo y Cobernet Sauvignon. Doce meses de crianza en barricas de roble francés. Uno de los vinos top de Robert Parket.*

## Matarromera

35,5€

*D.O. Ribera del Duero. Uva Tempranillo. Se cría en barricas de roble americano y francés durante doce meses en salas con humedad controlada y una iluminación tenue.*

## Pago De Capellanes

39,9€

*D.O. Ribera del Duero. Doce meses de crianza en barricas de roble francés. Un referente en la Ribera del Duero. Fruta, especias y tierra se mezclan dentro de una botella de este vino.*

## Pesquera Crianza

34,5€

*D.O. Ribera del Duero. Uva Tempranillo. Dieciséis meses de crianza en barricas de roble americano. Un veterano.*

Precios con IVA incluido.

**Pago De Carraovejas** **55€**

---

*D.O. Ribera del Duero. Uvas Tinto Fino, Cabernet Sauvignon y Merlot. Doce meses de crianza en barricas de roble francés y americano nuevas y usadas.*

**Pesquera Reserva** **60€**

---

*D.O. Ribera del Duero. Uva Tempranillo. Veinticuatro meses de crianza en barricas de roble americano. Para despertar sentidos.*

**Vega Sicilia Valbuena 5º Año** **145€**

---

*D.O. Ribera del Duero. Uvas Tempranillo, Merlot y Cabernet Sauvignon. Tres años y medio de crianza en barricas de roble americano y otro año y medio reposando en botella.*

Precios con IVA incluido.



# TINTOS DE OTRAS D.O.



## Juan Gil Plata

22 €

*D.O. Jumilla. Uva monastrell. Doce meses de crianza en barricas de roble francés. Una delicia por su elegancia.*

## La Atalaya

22 €

*D.O. Almansa. Uvas Garnacha Tintorera y Monastrell. Doce meses de crianza. Riquísimo y amigo de carnes variadas asadas.*

## Tridente Tempranillo

22 €

*V.T Castilla y León. Quince meses de crianza en barricas de roble francés. Acompotado y potente. Comidas especiadas y asados.*

## Cepas Viejas

24 €

*D.O. Bierzo. Uvas Mencía. Nueve meses de crianza en roble francés. Torrefacto y mineral. Carnes rojas, estofados y asados. Exquisito y aterciopelado.*

## Mauro

50 €

*D.O. Castilla y León. Uvas Tempranillo y Syrah. Dieciséis meses de crianza en barricas de roble francés y americano.*

Precios con IVA incluido.

# PARA NUESTROS POSTRES



## Moscatel Clarito

3,5€/18€

*V.T. Cádiz. Uva Moscatel. Vino juvenil con aroma a carnaval y a fiesta.*

## Pedro Ximénez

3,5€/21€

*V.T. Cádiz. Uvas moscatel. Gonzalez Byass.*

## Oro Viejo

3€/19,5€

*V.T. Cádiz. Uva Pedro Ximénez. De Bodegas Gallardo (Vejer). Larga crianza en barricas.*

## Castaño

6€/25€

*D.O. Yecla. Uno de los vinos Dulces con más renombre del país.*

## Tokaji Oremus

6,5€/38€

*D.O. Hungría. Auténtico lujo para los sentidos: dulzura y frescura en perfecto equilibrio describen a uno de los reyes de los vinos dulces del mundo.*

Precios con IVA incluido.