

NUESTRA CARTA

LA TAPERÍA DEL FARERO

Ensalada de tomates de la huerta 	5,75 €
<i>Tomato salad / Tomaten Salat.</i>	
Salmorejo de sancti petri   	4,75 €
<i>Cold tomato cream / Kalte Tomatensuppe.</i>	
Ensaladilla de espárragos trufados y gambas al ajillo   	4,70 €
<i>Russian salad / Russischer Salats.</i>	
Mini burger de retinto 	4,50 €
<i>Mini beef burger / Mini Rindfleisch Burger.</i>	
Tortillitas de camarones (por unidades)    	2,00 €
<i>Shrimp fritters / Kleine Garnele fritiert.</i>	
Pastela marroquí con mojama de barbante     	6,80 €
<i>Pastry cake from Morocco with dry mojama / Milder Austern</i>	
Escabeche de pescado azul  	4,80 €
<i>Blue fish pickled / Blauem Fish in Marinade</i>	
Croquetitas del Farero   	6,80 €
<i>Homemade croquettes (tuna and onion) / Hausgemachte Krokette</i>	
Crujiente de gambón   	6,80 €
<i>Crispy prawns / Knusprige Garnelen</i>	

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



PESCADO



FRUTOS SECOS



LÁCTEOS



MOLUSCOS



HUEVOS



GLUTEN



CRUSTACEOS



CACAHUETS



SOJA



APIO



MOSTAZA



SESAMO



ALTRAMICES



SULFITOS

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



MOLUSCOS



HUEVOS



GLÚTEN



CRUSTACEOS



CACAHUETES



SOJA



APIO



MOSTAZA



SESAMO



ALTRAMUCÉS



SULFITOS

PARA COMPARTIR

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

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



ATÚN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA



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



PESCADO

FRUTOS SECOS

LÁCTEOS

MOLÚSCOS

HUEVOS

GLÚTEN

CRUSTACEOS

CACAHUETES

SOJA

APIO










MOSTAZA

SÉSAMO

ALTRAMICES

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

CACAHUETS

SOJA

APIO

MOSTAZA

SESAMO

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

ALTRAMICES

E-X

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.