

PLATO
DEL MES



DISH OF
THE MONTH

FEBRERO / FEBRUARY

Berza Jerezana Tradicional

Guiso emblemático de la campiña jerezana, elaborado lentamente con legumbres, verduras de temporada y su compango tradicional. Cocina de raíz, sabor de hogar.

Traditional Jerez Stew (Berza Jerezana)

A hearty and authentic stew made with legumes, seasonal vegetables and traditional pork cuts, slowly cooked as it has always been done in Jerez.

Precio /Price 16€

MARZO / MARCH

Guiso de Alcachofas de Temporada con Chícharos

Alcachofas frescas guisadas a fuego suave con chícharos, reflejo de la huerta jerezana en su mejor momento.

Seasonal Artichoke & Pea Stew

Fresh artichokes gently stewed with peas, celebrating the best of local spring produce.

Precio /Price 16€

ABRIL / APRIL

Revuelto de Espárragos Silvestres

Huevos camperos y espárragos silvestres salteados con mimo. Sencillez, producto y tradición.

Wild Asparagus Scramble

Free-range eggs softly scrambled with wild asparagus. Simple, honest and full of flavour.

Precio /Price 16€

SHERRY spanish capital of gastronomy
JEREZ capital española de la gastronomía

