



JEREZ en los cinco sentidos
SHERRY in the five senses

menú
2026

MENÚ
MARIDAJE
ANUAL



ANNUAL
PAIRING
MENU

APERITIVO | APPETIZER

Sopa de Tomate con Yerbabuena

Refrescante, aromática y
profundamente andaluza

Tomato Soup with Mint

Refreshing, aromatic and
deeply Andalusian

Maridaje | Pairing

Fino Tio Pepe – González Byass

ENTRANTE | STARTER

Alcachofas Confitadas con Jamón Ibérico

Texturas suaves y contraste de
sabores tradicionales

Confit Artichokes with Iberian Ham

Soft textures and a contrast of
traditional flavors

Maridaje | Pairing

Amontillado Viña AB – González Byass

PLATO PRINCIPAL | MAIN COURSE

Carrillada Ibérica al Oloroso

Melosa, intensa y llena de
matices del vino de Jerez

Iberian Pork Cheeks in Oloroso

Tender, rich, and full of
the nuanced flavors of Sherry

Maridaje | Pairing

Oloroso Alfonso – González Byass

POSTRE | DESSERT

Tocino de Cielo

El dulce más emblemático de Jerez,
pura historia conventual

Tocino de Cielo

Jerez's most iconic sweet,
a true conventual classic

Maridaje | Pairing

Cream Solera 1847 – González Byass

Precio /Price **45€**

