

NUESTRA CARTA

Esencia en Solera

TORO
TAPAS

EL JEREZ EN SÍMBOLOS Y COLORES



M^{lla}

Manzanilla



F

Fino



A

Amontillado



PC

Palo Cortado



O

Oloroso



ME

Medium



C^m

Cream



PC

Pale Cream



ME

Moscatel



PX

Pedro Ximénez



TORO

TAPAS

La Abacería

Nuestro sello, nuestros productos, nuestra alma

La abacería siempre ha sido ese lugar donde el producto manda y las conversaciones fluyen sin prisa. Este apartado de la carta rinde homenaje a esa tradición; **una barra donde conviven los grandes sabores de nuestra tierra con el buen hacer de siempre.**

Aquí encontrará una selección de productos emblemáticos de **todas nuestras firmas Osborne: Cinco Jotas, Sánchez Romero Carvajal, Caviar Riofrío y Real Conservera Española.** Siempre acompañados de elaboraciones propias andaluzas.

Productos marinos y cárnicos marinados, curados o aliñados con respeto y sencillez, honrando al máximo la materia prima.

Y, como en las abacerías de antes, todo lo que ve también se lo puede llevar a casa. **Consulte a nuestro equipo sobre la venta en tienda.**

Servicio de pan y picos • 2 € 🍷

Por favor, si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, informe al camarero.



Precios con el 10% de IVA incluido.

LA ABACERÍA:

Productos con alma

	RACIÓN	MEDIA	TAPA
Patatas aliñadas con cebolleta y vinagre de Jerez, con melva 	10 €	6 €	
Ensaladilla cremosa con gambas salteadas al ajillo 	10 €	6 €	
Asadillo de pimientos con caballa y cebolla dulce, aliñados con vinagre de Jerez 	14 €		
Gilda de piparra, atún y aceituna gordal (ud.) 			5 €
Tosta de anchoa Serie Oro, crema templada de queso Payoyo y membrillo (ud.) 			7 €
Chicharrones de papada, especiados y laminados finos con AOVE 	8 €		
Caballa marinada sobre piriñaca fresca de tomate, pimiento y cebolla 	12 €		
Tartín de presa ibérica Cinco Jotas al sarmiento, sobre pan tostado y mahonesa de encurtidos 			4 €
Montadito de lomo ibérico Cinco Jotas cocinado en manteca colorá (ud.) 			6 €

CINCO JOTAS DE BELLOTA 100% IBÉRICO:

Cuando lo excepcional es tradición

	120 G	80 G	50 G
Jamón 	44 €	33 €	25 €
Paleta 	36 €	28 €	20 €
Caña de presa 		23 €	17 €
Caña de lomo tradicional 		28 €	20 €
Morcón 		20 €	13 €
Salchichón 		19 €	12 €
Surtido de ibéricos 	35 €	31 €	

QUESOS DE LA SIERRA DE CÁDIZ:

Intensidad natural y sabor auténtico

	120 G	60 G
Semicurado de cabra de maduración corta 	18 €	10 €
Curado de cabra emborrado y afinado con AOVE y salvado de trigo 	18 €	10 €
Curado de cabra afinado con vino oloroso y vinagre de Jerez 	18 €	10 €
Curado de cabra al pimentón picante con aceite de oliva 	18 €	10 €
Maduro de cabra de larga maduración 	18 €	10 €
Tabla de quesos artesanos de cabra con frutos secos y confitura 	31 €	

LAS CONSERVAS DE NUESTRA DESPENSA:

La esencia del mar y del río, preservadas con maestría

	LATA
Sardinas seleccionadas conservadas en aceite de oliva 	20 €
Medallones de huevas de merluza 	26 €
Mejillones de las rías gallegas en escabeche tradicional 	26 €
Navajas seleccionadas conservadas en su jugo 	35 €
Esturión confitado en AOVE ecológico 90 g 	35 €
Caviar ecológico de Riofrío 15 g con blinis 	53 €
Anchoas en mantequilla ecológica 	49 €

De carta

SALUDABLES Y CLÁSICOS:

Verduras, huerta y recetas tradicionales reinterpretadas

Ensalada de tomates de temporada aliñados con aceite de albahaca, vinagre de Jerez y confitura de higos 	13 €
Puerros a la brasa, servidos sobre salsa romesco y vinagreta de piñones tostados    	14 €
Alcachofa confitada a la brasa con yema curada y finas láminas de papada ibérica  	12 €
Nuestras patatas bravas con salsa casera de chile chipotle, alioli suave y pimentón 	13 €
Salmorejo clásico  	13 €

LA FRITURA GADITANA:

La tradición de la Bahía servida crujiente y al momento

Pescado de lonja al limón   	21 €
Choco fresco con mahonesa de pimentón y ajo tostado   	18 €
Buñuelos esponjosos de bacalao con ajo y perejil, con mahonesa de miel y ralladura de limón   	18 €
Croquetas caseras de jamón Cinco Jotas de bellota 100% ibérico (ud.)   	3 €
Pollo gaditano marinado con pimientos del Padrón y patatas aliñadas 	16 €

DEL CORRAL A LA MESA:

Huevos camperos y recetas de tradición

Fritos con jamón Cinco Jotas de bellota 100% ibérico y patatas 	21 €
Tortilla vaga de berenjena, cebolla caramelizada y setas con papada ibérica 	15 €
Huevos fritos con camarones y jamón Cinco Jotas de bellota 100% ibérico     	21 €

LOS ARROCES:

Recién hechos, con el sabor auténtico de nuestros fondos y sofritos

Meloso de ibérico con judías verdes, alcachofas y carne ibérica a la brasa 	20 €
Meloso de pescado de roca y gambones  	20 €

Por favor, si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, informe al camarero.

													
GLUTEN	CACAHUETES	FRUTOS SECOS	SOJA	SÉSAMO	APIO	MOSTAZA	HUEVO	LECHE/LACTOSA	MOLUSCOS	PESCADO	CRUSTÁCEOS	SULFITOS	SIN ALÉRGICOS

Precios con el 10% de IVA incluido.

PARA TERMINAR:

Sabores intensos para cerrar la mesa

Solomillo ibérico al amontillado, con patatas fritas	21 €
Steak tartar de solomillo al estilo tradicional	23 €
Hamburguesa Cinco Jotas en pan cristal, con mahonesa de boletus, cebolla confitada y patatas fritas	20 €

A LA BRASA:

Al horno de carbón y sarmiento de vid

CARNES*

Abanico 200 g	20 €
Lagarto/espinaza 200 g	20 €
Lomo de presa ibérica 200 g	28 €
Solomillo ibérico 200 g	23 €
Selección de cortes Cinco Jotas de bellota 100% ibérico (125 g solomillo, 125 g lagarto/espinaza, 125 g abanico y 125 g presa)	53 €
Chuleta de ternera blanca 600 g	72 €

PESCADOS*

Parpatana de atún con salsa española y ravigote de chalota, alcaparras, estragón y vinagres	14 €/100 g
Pescado de lonja con bilbaína de tomate cherry y piparra	9 €/100 g
Lomo de merluza en salsa verde con almejas abiertas al momento	26 €
Rodaballo con <i>beurre blanc</i> de manzanilla Osborne, chalota y mantequilla	10 €/100 g

*Guarniciones disponibles aparte

GUARNICIONES A ELEGIR

Para acompañar nuestras carnes y pescados a la brasa

Patatas baby asadas	5,5 €
Pimientos del piquillo asados y aliñados	5,5 €
Cogollos a la brasa con bilbaína de tomate	5,5 €
Pimientos de Padrón fritos con escamas de sal	5,5 €

EL LADO DULCE DE OSBORNE

El broche final, con identidad propia

Torrija con helado de leche merengada y crema de Licor del Mono: Antojito de Galleta	8 €
Tarta cremosa de queso de cabra, aromatizada con Santa María Cream	8 €
Tocino de cielo con nata montada ligera	7 €
Milhoja crujiente de hojaldre rellena de crema de avellana, con nata montada y avellana garrapiñada	8 €
Piña a la brasa con helado de coco y almibar de ron Flor de Caña	7,5 €

Precios con el 10% de IVA incluido.

JEREZ

Fino y Manzanilla

Fino Quinta. Palomino Fino • C. 3 € • B. 23 €

Manzanilla Osborne. Palomino Fino • C. 3 € • B. 23 €

Coquintero. Palomino Fino • C. 4 € • B. 24 €

Fino en rama Coquintero "Muy viejo" 6,5 años. Palomino Fino • C. 8 € • B. 44 €

Fino en rama La Honda "Viejísimo" 11 años. Palomino Fino • C. 11 € • B. 53 €

Oloroso y Palo Cortado

Bailén, Oloroso Seco. Palomino Fino • C. 4 € • B. 24 €

10 RF, Oloroso Medium. Palomino Fino, Pedro Ximénez • C. 4 € • B. 24 €

Santa María Cream, Oloroso Dulce. Palomino Fino, Pedro Ximénez • C. 4 € • B. 24 €

Sibarita VORS, Oloroso Seco. Palomino Fino • C. 24 € • B. 132 €

Solera India RARE, Oloroso Medium. Palomino Fino, Pedro Ximénez • B. 297 €

BC200 RARE, Oloroso Medium. Palomino Fino, Pedro Ximénez • B. 297 €

Solera P&P RARE, Oloroso Medium. Palomino Fino • B. 297 €

Capuchino VORS, Palo Cortado. Palomino Fino, Pedro Ximénez • C. 24 € • B. 132 €

Amontillado

En rama La Honda 22 años. Palomino Fino • C. 17 € • B. 88 €

51 1ª VORS. Palomino Fino • C. 24 € • B. 132 €

Solera AOS RARE. Palomino Fino • B. 297 €

Dulce

Pedro Ximénez 1827. Pedro Ximénez • C. 4 € • B. 26 €

Venerable VORS. Pedro Ximénez • C. 24 € • B. 132 €

Solera Pedro Ximénez Viejo RARE. Pedro Ximénez • B. 297 €

RIOJA

Blanco - Rosado

Montecillo Fermentado en barrica. Viura, Tempranillo Blanca, Sauvignon Blanc • C. 4 € • B. 23 €

Montecillo Garnacha Blanca 2022 Edición Limitada. Garnacha blanca • C. 6 € • B. 31 €

Viña Monty Reserva. Viura, Tempranillo Blanca • B. 61 €

Montecillo Rosé. Tempranillo, Garnacha, Graciano • C. 4 € • B. 21 €

Tinto

Montecillo Crianza. Tempranillo, Garnacha • C. 4 € • B. 22 €

Montecillo Reserva. Tempranillo, Mazuelo • C. 5 € • B. 29 €

Montecillo Gran Reserva. Tempranillo, Graciano • B. 33 €

Montecillo "Edición Limitada". Tempranillo, Graciano • C. 6 € • B. 31 €

Montecillo 22 Barricas Gran Reserva. Tempranillo, Graciano, Garnacha, Mazuelo • B. 48 €

Viña Monty Garnacha Reserva. Garnacha • B. 61 €

Viña Monty Graciano Reserva. Graciano • B. 55 €

OTRAS D.O.

Montecillo Singladuras Ribera. Tinta del País. D.O. Ribera del Duero • C. 5 € • B. 26 €

Montecillo Singladuras. Verdejo. D.O. Rueda • C. 4 € • B. 24 €

Montecillo Singladuras. Albariño. D.O. Rías Baixas • C. 5 € • B. 26 €

Solaz Rosado. Syrah, Mencía, Merlot. V.T. de la Tierra de Castilla • C. 3 € • B. 15 €

Solaz Blanco Verdejo. Verdejo. V.T. de la Tierra de Castilla • C. 3 € • B. 15 €

Solaz Blanco Chardonnay. Chardonnay. V.T. de la Tierra de Castilla • C. 3 € • B. 15 €

Solaz Tinto. Tempranillo, Cabernet, Sauvignon. V.T. de la Tierra de Castilla • C. 3 € • B. 15 €

CHAMPAGNE

Piper Heidsieck Brut. Pinot Noir, Meunier, Chardonnay • B. 55 €

Piper Heidsieck Rosé. Pinot Noir, Meunier, Chardonnay • B. 66 €

Piper Heidsieck Essentiel. Pinot Noir, Meunier, Chardonnay • B. 66 €

OPORTO

Oporto Osborne White. Malvasía Fina, Códaga, Gouveio • C. 3 € • B. 20 €

Oporto Osborne Tawny. Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Roriz, Tinta Amarela, Tinta Barroca • C. 3 € • B. 20 €

Oporto Osborne Ruby. Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Roriz, Tinta Amarela, Tinta Barroca • C. 3 € • B. 20 €

Oporto Osborne 10 años. Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Roriz, Tinta Amarela, Tinta Barroca • C. 5 € • B. 32 €

Oporto Osborne 20 años. Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Roriz, Tinta Amarela, Tinta Barroca • C. 9 € • B. 53 €

APERITIVO

Vermouth Osborne, a base de Jerez • 4 €

Vermouth Nordés, blanco o rojo • 5 €

Nordesiño. Nordés gin, Montecillo Albariño, brocheta de uvas y tónica • 8 €

Negroni. Ampersand Gin, vermouthy Campari • 8 €

Li-Monada. Anís del Mono, hierbabuena y limonada • 6 €

CERVEZAS ARTESANAS

Toro Pilsen Fino • 6 €

Toro Amber Oloroso • 6 €

Toro Imperial PX • 6 €

GIN

Ampersand. Ampersand Gin, tónica, lima y romero • 8 €

Nordés. Nordés gin, tónica y uva • 10 €

Nordés 0.0. Nordés 0.0 gin, tónica y uva • 10 €

Gold. Gin Gold, tónica y canela en rama • 10 €

Brockmans. Gin Brockmans, tónica, lima y arándanos • 10 €

RON

Flor de Caña 7 años. Ron Flor de Caña 7 años y Coca-Cola • 9 €

Flor de Caña 12 años. Ron Flor de Caña 12 años y ginger ale • 13 €

Flor de Caña 18 años. Ron Flor de Caña 18 años y Coca-Cola • 17 €

Burlanegra. Ron Burlanegra y Coca-Cola • 9 €

VODKA

Roberto Cavalli. Vodka Roberto Cavalli, soda y zumo de lima • 14 €

AMARETTO

Disaronno Fizz. Disaronno, soda, zumo de limón y twist de limón • 9 €

WHISKY & BOURBON

Doble V. Whisky Doble V y Coca-Cola • 7 €

Evan Williams Bourbon Black. Bourbon Evan Williams y Coca-Cola • 11 €

BRANDYS

Carlos I • 10 €

Carlos I Pedro Ximénez • 10 €

Carlos I Amontillado • 10 €

Carlos I Imperial • 13 €

1866 • 13 €

Alma de Magno • 7 €

Conde de Osborne • 13 €

Carlos Sour. Carlos I, zumo de limón y clara • 10 €

Carlos Cooler. Carlos I, ginger ale y ralladura de lima • 10 €



TORO

TAPAS

torotapas.com

956 90 50 20

reservastorotapas@osborne.es

Reserve su Visita en Bodega Mora

956 86 91 00

visitas.bodegas@osborne.es

 @torotapas_elpuerto

 Toro Tapas

Calle Los Moros, 7
El Puerto de Santa María. Cádiz