



FUND. 1603

▶ LA GAÑANÍA ◀
RESTAURANTE



Soy Ignacio Doménech Puigcercós, escritor y cocinero nacido en 1874, les doy la bienvenida a mi restaurante, La Gañanía, en La Almoraima, donde tras ser aprendiz en Paris de Escoffier, creador de la cocina moderna, fui jefe de cocina de Los Excmos. Sres. Duques de Medinaceli entre 1900 y 1911.

Cuando llegué a Castellar de la Frontera, experimenté una sensación de recuerdos de la dominación moruna del lugar que inspiró mi cocina para la creación de los mejores banquetes para la más alta aristocracia que visitaban La Almoraima.

Espero que disfruten de mi herencia gastronómica presente en las elaboraciones de los cocineros del hoy y de mi obra escrita presente en los cuadros de este renovado salón.

Bon appétit.



Abre boca con nuestro producto de cercanía



Jamón 100% ibérico cortado a cuchillo ➤G➤
24

Tabla de quesos artesanos de la provincia de Cádiz
Media ración **9** Ración **17**

Paté de Perdiz
14

Atún en manteca con encurtidos y tostas de pan cristal
15

Ensalada de ahumados con naranja de nuestra finca y vinagreta de miel y mostaza
15

Ensalada de tomates, cebolla marinada, atún hecho en casa y aguacates de la finca con vinagreta tradicional de Virgen extra y Vinagre D.O Jerez
14

Todos los precios están expresados en Euros y tienen el IVA incluido.
Los platos marcados con ➤G➤ tienen un suplemento en media pensión.
El servicio de pan y aceite es de 2 euros



Tradición renovada, nuestra visión de las recetas de siempre



Consomé casero de ave

7

Ortiguillas fritas

13

Alcachofas de Tudela a la plancha con salsa de piquillos y jamón

14

Croquetas caseras de cocido con loncha de Jamón Ibérico 100% (6 unidades)

12

Mollete de lomo en manteca trufado con queso payoyo (1 unidad)

6

Todos los precios están expresados en Euros y tienen el IVA incluido.
El servicio de pan y aceite es de 2 euros



Caza, campo y estrecho



Lomo de venado glaseado a la Almoraima

18

Solomillo de jabalí en salsa de castañas

18

Solomillo de ternera retinta de la ganadería de La Almoraima con su jugo ➤G➤

24

Pluma ibérica

18

Paletilla de cordero lechal en dos cocciones, baja temperatura y terminada en horno ➤G➤

25

Ventresca de atún rojo de Almadraba, Petaca Chico

27

Lomo de lubina de estero asado

21

Pata de pulpo a la parrilla

19

Lenguado a la plancha o frito entero

19

Todos los precios están expresados en Euros y tienen el IVA incluido.
Los platos marcados con ➤G➤ tienen un suplemento en media pensión.
El servicio de pan y aceite es de 2 euros



Cold startes



Iberian Ham ➔G➔

24

Table of cheeses (rosemary cheese, cured cheese, semi-cured cheese)

1/2 Dish **9** Dish **17**

Partridge Pate

14

Tuna in butter with toast

15

Smoked fish with orange and honey mustard sauce

15

Tomato salad with sweet onion, avocado and fresh tuna and Oliva oil

14

All prices are expressed in Euros and include VAT.
The dishes marked with ➔G➔ have a supplement in half board.
The bread and oil service is 2 euros.



Our vision of traditional recipes



Picadillo hot soup

7

Fried nettles

13

Tudela's artichokes grilled with piquillo's pepper sauce and ham

14

Home-made croquettes (meat) (6 units)

12

Loin muffin in truffle butter with payoyo cheese (1 unit)

6

All prices are expressed in Euros and include VAT.
The dishes marked with ✨G✨ have a supplement in half board.
The bread and oil service is 2 euros.



Main courses



Deer with "Almoraima" Style sauce

18

Wild Boar with chestnut Sauce

18

Beef Tenderloin Grilled ➤G➤

24

Iberian Pork cheeks

18

Roasted Lamb ➤G➤

25

Red Tuna

27

Grilled Sea bass loin

21

Grilled Octopus

19

Grilled or fried Sole

19

All prices are expressed in Euros and include VAT.
The dishes marked with ➤G➤ have a supplement in half board.
The bread and oil service is 2 euros.