

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 ibérico D.O Extremadura **G**  
*Señorío de Montanera 100gr*  
**24**

Quesos del entorno del Parque Natural de los Alcornocales  
Media ración **9** Ración **17**

Atún en manteca con encurtidos y tostas de pan cristal  
**15**

Ortiguillas fritas  
**14**

Paté de venado hecho en casa  
**15**

Ensalada Almoraima, receta de 1910  
*Escarola, granada, queso en salazón y vinagreta templada de ajitos frito*  
**14**

Ensalada de ahumados del Estrecho con mango y tomatitos secos caseros  
**15**

Ensalada de tomates, aguacates, cebolla dulce, vinagreta de AOVE y vinagre de  
Jerez con semi mojama de ventresca de atún rojo de Almadraba  
**15**



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 agua, pan y aperitivo tiene un importe de 2.90 euros/ persona.





# Tradición renovada, nuestra visión de las recetas de siempre



Sopa de fría de aguacates con sardina ahumada y periñaca de cilantro  
**12**


Ensaladilla  
*Rusa tradicional con mayonesa de marisco, regañas y gambas cristal fritas*  
**11**

Croquetas de jamón ibérico caseras (6 unidades)  
**12**

Berenjena  
*Asada y frita entera con miel de caña y nuestro mojo chisparrero*  
**15**

Pulpo asado con papada ibérica crujiente   
**19**



Todos los precios están expresados en Euros y tienen el IVA incluido.  
Los platos marcados con  tienen un suplemento en media pensión.  
El servicio de agua, pan y aperitivo tiene un importe de 2.90 euros/ persona.





## Caza, campo y Estrecho



Corzo guisado al Oloroso

**18**

Solomillo de jabalí glaseado en salsa de ciruelas

**18**

Pluma ibérica con salsa churrasquera y pimientos del padrón,  
"unos pican y otros no"

**19**

Solomillo de añejo retinto de la ganadería de La Almoraima con su jugo



**24**

Paletilla de cordero lechal asada al romero



**25**

Lenguado a la parrilla, ajoaceite de Manzanilla de Sanlúcar y mini ensalada

**20**

Lubina verde

*Lomo de lubina con khale y gremolata de hinojo silvestre*


**21**

Ventresca de atún rojo de Almadraba, Petaca Chico



**28**



Todos los precios están expresados en Euros y tienen el IVA incluido.  
Los platos marcados con  tienen un suplemento en media pensión.  
El servicio de agua, pan y aperitivo tiene un importe de 2.90 euros/ persona.





## Cold starts



Jamón ibérico D.O Extremadura **G**  
*Señorío de Montanera 100gr*  
**24**

Cheeses from Alcornocales Natural Park  
*Quesos del entorno*  
Half **9** Full Portion **17**

Tuna in pickled butter and cristal bread toast  
*Atún en manteca con encurtidos y tostas de pan cristal*  
**15**

Fried Nettles  
*Ortiguillas fritas*  
**14**

Homemade deer pate  
*Paté de venado*  
**15**

Almoraima Salad, 1910 recipe.  
*Endive, pomegranate, salted cheese and warm fried garlic vinaigrette*  
*Ensalada Almoraima*  
**14**

Smoked fish salad from the región with mango and homemade sun-dried tomatoe  
*Ensalada de ahumados*  
**15**

Salad of tomatoes, avocados, sweet onion, olive oil and sherry vinegar vinaigrette  
with Almadraba red tuna  
*Ensalada de tomates*  
**15**



All prices are in euros and include VAT.  
The dishes marked with **G** have a supllement in half board rates  
The service of bread, water and appetizer is priced at 2.90 euros/ per person.





## Our vision of traditional recipes



Cold avocado soup with smoked sardines and coriander periñaca

*Sopa de fría de aguacates*

**12**

Traditional salad with seafood mayonnaise and fried cristal prawns

*Ensaladilla Rusa*

**11**

Iberian ham croquettes (6 units)

*Croquetas de jamón*

**12**

Roasted and fried eggplant with honey and mojo sauce

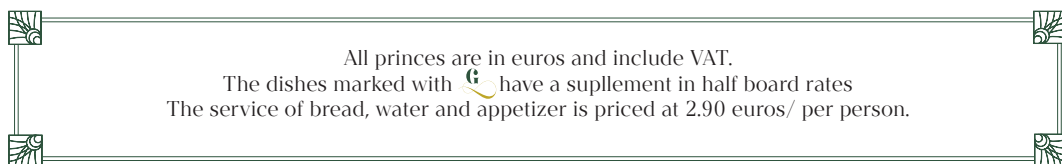
*Berenjena Asada*


**15**

Roasted octopus with crispy iberian jowls 

*Pulpo asado*

**19**



All prices are in euros and include VAT.  
The dishes marked with  have a supplement in half board rates  
The service of bread, water and appetizer is priced at 2.90 euros/ per person.





## Caza, campo y Estrecho



Roe deer ragout with sherry wine

*Corzo guisado*

**18**

Wild boar fillet with plum sauce

*Solomillo de jabalí*

**18**

Iberian pork with homemade suace and fried peppers

*Pluma ibérica*

**19**

Retinta beef tenderloin from our farm 

*Solomillo de añojo*

**24**

Roast lego suckling lam with rosemary 

*Paletilla de cordero*

**25**

Grilled sole with manzanilla oil from Sanlúcar

*Lenguado a la parrilla*

**20**

Green sea bass: khale and wild fennel sauce

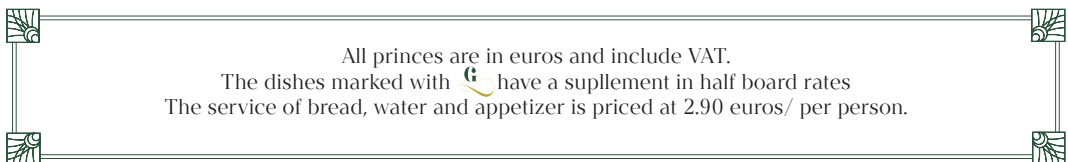
*Lubina verde*

**21**

Red tuna belly from Almadraba 

*Ventresca de atún*

**28**



All prices are in euros and include VAT.  
The dishes marked with  have a supplement in half board rates  
The service of bread, water and appetizer is priced at 2.90 euros/ per person.

