

LA GAÑANÍA

Restaurante con un Parque Natural como despensa.

El Hotel Casa Convento, se encuentra situado dentro de La Finca La Almoraima, la segunda mayor finca de toda Europa, con una superficie aproximada de 14.200 ha, situada en pleno Parque Natural de Los Alcornocales.

Este histórico edificio, del siglo XVII, acoge en sus instalaciones al restaurante La Gañanía, con Pedro Reina al frente de la cocina y Antonio Salas como encargado de sala del restaurante.

Diversas circunstancias han marcado la historia de esta finca, sus propietarios más reconocidos fueron los Duques de Medinaceli. Con ellos, la gastronomía alcanzó la excelencia al recurrir al gastrónomo Ignacio Doménech Puigceró, que aprendió en París junto al prestigioso Auguste Escoffier.

Doménech, como jefe de cocina de la Casa Ducal, desarrolló recetas exclusivas fusionando la cocina francesa con productos típicos del Campo de Gibraltar para sorprender a la más alta aristocracia de la época. La mayoría de estos, llegaba a la Almoraima atraídos por la actividad cinegética, la cual, aún se practica y tiene gran presencia en la carta de La Gañanía durante todo el año.

Algunos de los platos de la carta tienen un guiño a Doménech, el cual publicó recetas en la revista *El Gorro Blanco*, de donde se han extraído muchas de las que se servían aquí. De la carta de vinos, destaca la presencia de los mejores vinos de la provincia de Cádiz.

La Gañanía procede la palabra gañán que, a su vez, procede del ár. Hisp. ḡannám, y éste, del ár. Clás. ḡannām, que significa: empleado de labranza o jornalero. Tiempo atrás, los gañanes se acercaban a casa de los duques a pedir comida, y de ahí surgió la idea de darle este nombre.

Nuestro ingrediente estrella es la propia finca, miles de hectáreas ricas en productos están al alcance de nuestra cocina.



Abre boca con nuestros productos de cercanía



Jamón 100% ibérico D. O. Guijuelo 100gr.

24*€

Quesos del Parque Natural de los Alcornocales

Media ración 9 - Ración 17

Ortiguillas fritas

Mayonesa de espirulina y salicornia.

14€

Nuestro paté de caza.

Jamón a taquitos, reducción de oloroso y pepinillos macerados.

15€

Ensalada de ahumados de la bahía de Cádiz.

Naranja, huevas de trucha de Riofrío y cherries semisecos.

17€

Remolacha, rúcula y queso en salmuera a la plancha

Anacardos fritos y vinagreta de Agraz Verjjus.

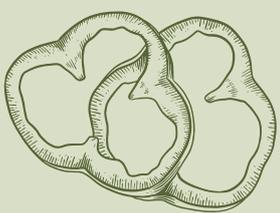
16€

Sandwich hojaldrado con melva trufada

Escalivada.

13€





Tradición revisada

Caldo doble de puchero

Huevo escalfado, fideos de cabello de ángel y jamón.

9€

Papas con salsa de tomate seco picante

Alioli, cebolla y aceituna crujiente.

12€

Atún en manteca de encurtidos.

Pistachos y eneldo.

15€

Flamenquín serrano de lomo ibérico

Pimiento frito, jamón y su tocino.

13€

Esparragá con sus huevos fritos

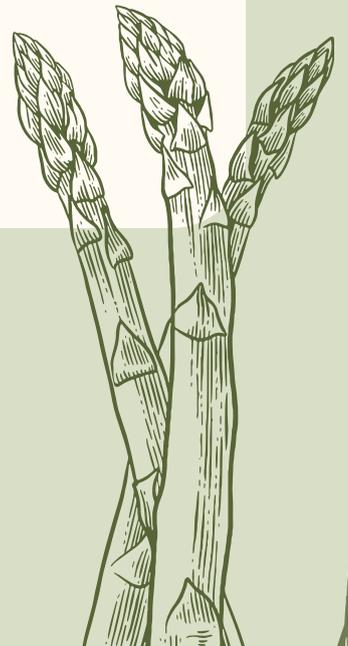
Costrón de pan.

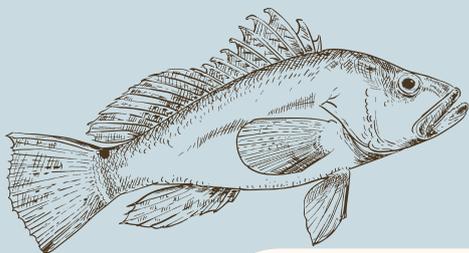
11€

Alcachofas a la parrilla

Papada ibérica de bellota y salsita de piquillos.

16€





Caza, campo y Estrecho



Lomo de venado glaseado a la Almoraima

Ajonabo asado cremoso y frambuesa.

24€

Pato azulón de tiro

Magret con salsa de su jugo, piña glaseada y contramuslos guisados.

23€

Costillar de jabalí lacado con hierbas de la finca

Patatas babies risoladas.

21€

Solomillo de añojo retinto de la ganadería de la Almoraima con su jugo.

25€

Lomo bajo de retinto

Espárragos a la plancha.

24€

Paletilla de cordero lechal asada al azafrán

28€

Pluma ibérica de bellota

Nuestro mojo y padrones fritos.

23€

Calamar 3 cocciones.

22€

Lomo de lubina de captura

Puré de chirivías y manzana, gel de eneldo y perlas cítricas.

23€

