



Las Delicias

ANTIGUO TEATRO



Carta



Vinos

*...tive de l'interieure de la Salle du Spectacle de Veronne e
... 65. En 1789, au sein de celle des Mathurins. Il tient Fabrique de Pomier*



¿QUÉ COMIENZE LA FUNCIÓN!

❁ COMENCEMOS COMPARTIENDO

- Ensaladilla almadraba • 18€
- Ensalada de burrata y calabacín con vingreta trufa • 17,50€
- Ensalada César • 14€
- Ensalada de atún de almadraba • 17€
- Ensalada de tomates y atún embotado • 14,50€
- Parrillada de verduras con rulo de cabra • 15,50€
- Lomo ibérico en manteca • 12€
- Salmorejo cremoso con jamón y queso feta • 5,50€
- Tabla de quesos (200 grs.) • 17,00€

❁ CULTURA CON TOQUES DEL MUNDO

- Langostinos bravos • 14€
- Guacamole con pulpo y totopos de maíz • 15€
- Láminas de presa ibérica con toques picantes • 13€
- Ssam de panceta ibérica y camarones (2 uds.) • 11,50€
- Pan bao con presa ibérica y yakitori (2 uds.) • 11,50€
- Pan bao con pollo y teriyaki (2 uds.) • 11,00€

❁ FRITOS EN OLIVA

- Croquetas de choco en su tinta (6uds.) • 11,50€
- Croquetas de la abuela (6 uds.) • 11,50€
- Croquetas de corvina (6 uds.) • 11,50€
- Berenjenas con miel • 10€
- Verduras en tempura con salsa yakiniku • 11€

❁ RÚSTICOS XXL

- Pan cristal con jamón, shitake y queso brie • 14€
- Pan cristal con lomo ibérico y queso azul • 12,50€
- Pan cristal matrimonio • 12,50€
- Pan cristal con mouse de pato y manzana caramelizada • 12,50€
- Hamburguesa de retinto con cebolla caramelizada y queso rulo de cabra o Cheddar • 12€

❁ DE LA ALMADRABA

- Ceviche • 19,50€
- Sashimi • 18,50€
- Tartar • 20€
- Tacos macerados • 20€

❁ Y DEL RETINTO

- Carpaccio • 13,50€
- Steak tartar • 15€
- Tataki • 13,50€



SOLO PARA TÍ

DEL CORRAL

- Churrasco de pollo a la brasa con chimichurri • 15,50€
- Huevos con ventresca, alboronía y patatas fritas • 19€
- Huevos con foie, setas y patatas fritas • 18€
- Huevos con jamón, cebolla y patatas fritas • 17,50€

PESCADO EN NUESTRA COSTA

- Brochetón de corvina a la brasa • 17€
- Salmón a la plancha en salsa de piñones • 21€
- Calamar a la brasa • 22€
- Pulpo al rescoldo • 21,50€

DE LA ALMADRABA

- Tataki macerado • 17,50€
- Lomo a la brasa • 24€
- Ventresca a la brasa • 27,50€
- Ravioli de pasta wonton con salsa carrillera • 16,50€

Y DE LA SIERRA

- Presa ibérica a la brasa • 19,50€
- Costilla ibérica japo • 18€
- Flamencón de presa ibérica • 18€
- Carrillada ibérica en su jugo • 16,50€
- Pata de cordero lechal al carbón • 24€

CARNES ROJAS

- Solomillo de ternera de Retinto • 25€
- Chuletón madurado de Retinto* • 56€/KG (s/p)
- Lomo alto de Retinto* (850 grs) • 62€
- Entrecot de Retinto* • 25€
- Chuletón madurado de vaca de La Janda* 52€/KG (s/p)
- Lomo alto de vaca de la Janda* (850 grs) • 58€/KG
- Entrecot de vaca de La Janda* • 23€
- Presa de ternera Angus • 23,50€

BRASAS

GUISOS

- Ragú de Retinto • 19€
- Rabo de toro • 18,50€

*Maduraciones DRY AGED 35-45 días

DEJA SITIO PARA EL POSTRE

- Arroz con leche y chocolate blanco con helado • 5,50€
- Fluido de chocolate caliente con helado • 6,50€
- Panacota de mango y fruta de la pasión con helado • 5,50€
- Tarta de chocolate negro sobre crema de caramelo salado con toque de naranja • 6€
- Tarta de naranja y almendra sobre crema de cítricos y teja de chocolate blanco • 6€
- Tarta de queso con helado • 6€
- Melón mojito • 5€



Las Delicias

ANTIGUO TEATRO



Menu



Wines

...tive de l'interieure de la Salle du Spectacle de Veronne e



¡LET'S START THE SHOW!

LET'S SHARE

- Spanish potatoes with tuna salad • 18€
- Courgette salad and burrata cheese with truffle oil vinaigrette • 17,50€
- Caesar salad • 14€
- Almadraba tuna salad • 17€
- Tomato salad with marinated tuna • 14,50€
- Grilled vegetables with goat cheese • 15,50€
- Iberian loin in pork lard sauce • 12€
- Spanish cold tomato soup with ham and fetaa cheese • 5,50€
- Cheese board (200 grs.) • 17€

INSPIRED BY CULTURES FROM ALL OVER THE WORLD

- Prawns with spicy sauce • 14€
- Guacamole with octopus • 15€
- Marinated iberian pork shoulder slices with spicy sauce • 13€
- Iberian Panceta and shrimp Ssam • 11,50€
- Steamed bao buns with iberian pork and yakitori sauce (2 units) • 11,50€
- Steamed bao buns with chicken teriyaki (2 units) • 11€

DEEP FRIED IN OLIVE OIL

- Cuttlefish croquettes with black ink (6 units) • 11,50€
- Grandma's meat croquettes (6 units) • 11,50€
- Corvina croquettes (6 units) • 11,50€
- Eggplant tempura with honey • 10€
- Vegetable tempura with yakiniku sauce • 11€

RUSTIC BREAD XXL

- Ham / shiitake / brie cheese • 14€
- Iberian loin / blue cheese spread • 12,50€
- Salt cured and vinegar anchovies / sauteed vegetables • 12,50€
- Duck mousse / caramelized apple • 12,50€
- Retinto hamburger with caramelized onion, goat or cheddar cheese • 12€

ALMADRABA TUNA

- Ceviche • 19,50€
- Sashimi • 18,50€
- Tartare • 20€
- Tuna pieces marinated in ponzu sauce • 20€

BEEF RETINTO

- Carpaccio • 13,50€
- Steak tartare • 15€
- Tataki • 13,50€



JUST FOR YOU

✿ STRAIGHT FROM THE FARM

- Grilled chicken steak with chimichurri • 15,50€
- Eggs with tuna loin, vegetables stews and fried potatoes • 19€
- Eggs with foie, shitake mushrooms and fried potatoes • 18€
- Eggs with iberian ham, onion and fried potatoes • 17,50€

✿ FISH FROM OUR COAST

- Grilled corvina skewers • 17€
- Grilled salmon with pine nut sauce • 21€
- Grilled squid • 22€
- Grilled octopus • 21,50€

✿ ALMADRABA TUNA

- Tataki • 17,50€
- Marinated tuna loin grilled • 24€
- Tuna ventresca grilled • 27,50€
- Wonton ravioli with meat sauce • 16,50€

✿ MEATS

- Iberian prey grilled • 19,50€
- Pork rib dressing japanese • 18€
- Fried iberian meat roll stuffed with cheese and roasted peppers • 18€
- Braised iberian pork cheek stew • 16,50€
- Grilled lamb shoulder • 24€

✿ BEEF

- Retinto tenderloin grilled • 25€
- Retinto beef ribeye steak grilled* • 56€/kg
- Retinto loin grilled (850grs)* • 62€
- Retinto beef entrecote grilled* • 25€
- Janda beef ribeye steak grilled* • 52€/kg
- Janda loin grilled (850grs)* • 58€
- Janda beef entrecote grilled* • 23€
- Angus prey grilled • 23,50€

GRILLED

STEWED MEATS

- Ragu de retinto • 19€
- Rabo de toro • 18,50€

*DRY AGED 35-45 days

LEAVE A SPACE FOR THE DESSERT

- Rice pudding with white chocolate served with ice cream • 5,50€
 - Hot chocolate coulant served with ice cream • 6,50€
- Mango and passion fruit panna cotta served with ice cream • 5,50€
- Dark chocolate cake with salted caramel and a touch of orange • 6€
- Almond and orange cake with lemon curd and white chocolate • 6€
 - Cheesecake served with ice cream • 6€
- Mojito melon with vodka, mint and lime • 5€

Las Delicias

Carta de alérgenos

Ensaladilla almadraba	●	●	●	▲								✶	▲	
Ensalada de burrata y calabacín con vingreta trufa			●				○							☞
Ensalada César	●		●	▲			○					✶	▲	
Ensalada de atún almadraba		●		▲				■				✶	▲	
Ensalada de tomate y atún		●		▲	●							✶	▲	
Parrillada verduras y rulo cabra							○							
Lomo Ibérico manteca		●										✶		
Salmorejo cremoso jamón y feta							○	■				✶	▲	
Tabla de quesos							○							☞
Langostinos bravos	●	●	●	●	▲							✶	▲	
Guacamole con pulpo y totopos				▲		☉						✶	▲	
Laminas de presa Ibérica		●	●			☉						✶	▲	
Ssam de panceta ibérica y camarones				●								✶	▲	☞
Pan bao presa yakitori	●	●	●	▲	●	☉	○	▼	■			✶	▲	
Pan bao pollo teriyaki	●	●	●	▲	●	☉	○	▼	■			✶	▲	
Croquetas de choco	●			▲		☉						✶	▲	
Croquetas de abuela	●					☉	▼					✶		
Croquetas de corvina	●			▲								✶		
Berenjenas con miel	●											✶		
Verdura tempura con yakiniku	●	●							■			✶	▲	
Pan cristal jamon, shitake, quesobrie							○					✶	▲	
Pan cristal lomo ibérico y queso azul							○					✶		
Pan cristal Matrimonio				▲			○					✶		
Pan cristal Mouse pato y manzana caram.	●						○					✶		
Hamburguesa retinto cebolla, q. cabra	●	●					○		■			✶		
Hamburguesa retinto cebolla, q. cheddar	●	●					○		■			✶		
Ceviche		●		▲				▼						☞
Sashimi atún		●		▲								✶		
Tartar atún	●	●	●	▲					■			✶		
Tacos atún macerados		●	●	▲	●				■			✶	▲	
Carpaccio retinto		●					○					✶	▲	
Steak tartar retinto	●		●	▲					■			✶	▲	
Tataki de retinto		●	●						■			✶	▲	
Churrasco pollo chimichurri												✶		
Huevos con ventresca, alboronía y patatas fritas	●			▲								✶		
Huevos setas y foie	●											✶	▲	
Huevos jamón y cebolla	●											✶		
Brochetón de corvina		●		▲					■			✶		
Salmón en salsa piñones				▲			○					✶	▲	☞
Calamar				▲			○					✶		
Pulpo				▲		☉	○					✶		
Tataki de atún macerado		●	●	▲					■			✶	▲	
Lomo atún a la brasa		●	●	▲					■			✶	▲	
Ventresca atún		●	●	▲					■			✶	▲	
Ravioli wonton atún salsa carrillera	●		●	▲			○					✶	▲	
Solomillo de ternera												✶		
Entrecot ternera Janda												✶		
Chuletón retinto		●							■			✶		
Lomo alto de retinto												✶		
Entrecot de retinto												✶		
Chuletón vaca Janda		●							■			✶		
Lomo alto de vaca de la Janda												✶		
Presa ternera Angus												✶		
Ragú de retinto							○					✶	▲	
Rabo toro		●					○					✶	▲	
Presa ibérica												✶		
Costilla ibérica Japo		●	●	▲		☉						✶		
Flamencón de presa	●	●					○					✶	▲	
Carrillada en su jugo		●					○					✶	▲	
Pata de cordero lechal		●										✶	▲	
Arroz con leche	●						○							☞
Fluido de chocolate	●											✶		☞
Panacota mango							○							☞
Tarta chocolate negro	●						○							☞
Tarta de naranja	●						○							☞
Tarta de queso	●						○					✶		☞
Melón mojito													▲	
Helado del postre	●	●	●		●		○	▼	■	☉	✶	▲		☞

ALÉRGENOS

- Huevos. *Egg*
- Soja. *Soya*
- Mostaza. *Mustard*
- Crustáceo. *Shell Fish*
- ▲ Pescado. *Fish*
- Cacahuetes. *Peanut*
- ☉ Moluscos. *Mollusc*
- Lactosa. *Dairy*
- ▼ Apio. *Celery*
- Sésamo. *Sesame Seeds*
- ☉ Altramucos. *Mollusc*
- ☞ Gluten. *Gluten*
- ▲ Sulfitos. *Sulphur dioxide and sulfites*
- ☞ Frutos secos. *Tree nuts*
- ▲ Helado. *Ice Cream*

Las Delicias informa a sus clientes que todos los productos fritos se preparan en el mismo aceite, por lo que es posible que existan trazas de diferentes alérgenos en el aceite.



Corredera, 31.
Vejer de la Frontera

www.lasdeliciasvejer.com
reservas@lasdeliciasvejer.com
+34 / 956 45 18 07

A.E.
ive de l'interieure de la Salle du Spectacle de Veronne en

55. Façades au coin de celle des Mathurins. Il tient Fabrique de Pomiers