

# Bodega González Obregón





# Cositas de Comer

## Para empezar...

Sólo SABADOS de 13h. a 17h.

Pidete un Finito y sin prisas.

### Papas "Aliñás"

Patata de Sanlucar cocidas a fuego lento y aliñás como está "mandao". Le acompaña atún en conserva.

5,60 €



### Ajo Caliente

Plato que alimentó a generaciones en el campo. Pura energía. La mejor verdura y el mejor pan de la Janda Gaditana.

5,50 €



Se incluirá 1,30€ de servicio.

## Todo con "Papas" fritas...

Sólo los SÁBADOS de 13h. a 17h.

Por supuesto fritas en un espacio único y exclusivo para ellas.

### Carne Al Toro

Del Albero a Obregón... no hay más que hablar.

8,00 €



### Carrillada

Carrillada guisada en su jugo, de juerga con un popurri de verduras frescas, rematadas con vino y cocinadas a fuego lento, puro Chuc Chuc.

8,00 €



### Albondigas con Tomate Frito.

Estas pelotillas de carne de cerdo son una oda a las albondigas más castizas. Lo del tomate frito, ya te dejo a ti que lo reseñes. Eso si, prepara el pan.

7,00 €



### Pollo al Pedro Ximenez

Probarás muchos guisos de Pollo, pero como este, jamás... aclamado por afición y critica. No lo dudes, pídelo antes que se acabe.

8,00 €



Se incluirá 1,30€ de servicio.

## Preparen la cuchara...

Sólo los SÁBADOS de 13h. a 17h.

Dejen sitio para los Garbanzos y el Arroz

### Berza

Pregunte a los guapisim@s camarer@s de que es hoy. La tenemos de: Coles. Acelga y Apio. Habas y Chicharos. Judias Verdes y Calabaza. Tagarninas y Cardillos. Cardillos y Coliflor.

6,50 €



### Menudo

Garbanzos ultratiernos con Callos, sus manitas de cerdo, Chorizo y Jamoncito. Colageno a tope! Toquecito picante.

7,00 €



### Arroz con Carne

Un arroz en su punto, cocinado entre sutiles trozos de ternera brava que hará que todo a tu alrededor de vueltas. Una locura.

6,50 €



Se incluirá 1,30€ de servicio.

---

## El Montadito.

Sólo los SÁBADOS DE 13h. A 17h.

Sólo uno, pero vale por 100...

---

### Montaito de Pringa

Todos los abios carnicos de la Berza, mezclados y metidos en un tierno bollito. Pa matarse.

3,20 €



## Postres

Sólo en Cuaresma y Semana Santa

Sólo en Cuaresma... somos muy capillitas.

---

### Torrijas cofrades

Sólo en cuaresma y en Semana Santa, vayan con Dios!!!!

3,00 €





# Sherrys y demás

## Sherrys de El Puerto.

Soleras en flor y crianzas oxidativas te esperan. Bienvenidos al mundo del Sherry.

### Vino Fino

Beber Fino es beberte El Puerto. Sabe a sal y a tierra albariza. Vino amparado bajo la protección de un velo de flor que lo hace único. 15° % Vol.

Catavino. 1,30 €    Media Limeta 3,00 €



### Vino Fino Rama

Vino Fino en su más pura esencia. Sin filtrar y sin echarle nada más que amor y cariño. Larga vida al Rey. 15° % Vol.

Catavino. 1,40 €    Media Limeta 3,20 €



### Amontillado

El Rey ha abdicado. El Fino pasa de ser protegido por la flor, a tener el oxígeno presente en su crianza. Empieza el viaje... 17° % Vol.

Catavino. 1,50 €    Media Limeta 4,50 €



### Amontillado Viejo

Vino redondo y aromático. Te llenará la boca de poder, aromas de roble y a puro sabor del Sherry. Seco pero agradable. Ideal para echar buenos ratos con él. 17° % Vol. 17° % Vol.

Catavino. 3,00 €    Media Limeta 10,00 €



### Oloroso

No pudo estar bajo la flor. Un rebelde de nacimiento. Vino descarado y punzante. Con él agarrate que vienen olas. 18° % Vol.

Catavino. 1,50 €    Media Limeta 4,50 €



### Cream

Este vino es el fruto de una relación sentimental entre el Oloroso y el Pedro Ximenez. 80% Oloroso 20% Pedro Ximenez. ¡QUE VIVAN LOS NOVIOS! 18° % Vol.

Catavino. 1,30 €    Media Limeta 4,20 €



### Moscatel

Vino Dulce. Suave y sin complicaciones. Notas de la crianza oxidativa y de Roble. 17,5° % Vol.

Catavino. 1,50 €    Media Limeta 4,50 €



### Moscatel Blanco

Pura uva dulce en la boca. Vino joven y fresco, aunque calienta el pico... 17,5° % Vol.

Catavino. 1,50 €    Media Limeta 4,50 €



### Pedro Ximenez

Vino muy dulce, aromático y esencia de pasas. 15° % Vol.

Catavino. 1,50 €    Media Limeta 4,60 €



### Pedro Ximenez Viejo

Los años no pasan en valde. Cremoso, dulce y persistente. De esos vinos jartibles que te persiguen, toda la vida. 15° % Vol.

Catavino. 3,00 €    Media Limeta 10,00 €



### Vermut Casero

Bebida de aperitivo, hecho con base de vino semidulce. Servido con rodaja de naranja y perlas de nieve. 15° % Vol.

Catavino. 2,20 €    Media Limeta 8,30 €



### Palo "Cortao"

Mucho se habla de este Vino. Te lo resumo: Un mosto que quiso ser Fino, se fue para el Oloroso antes de tiempo y tratado como Amontillado en la solera. Fin de la historia. 19° % Vol.

Catavino. 3,50 €



# Cervezas, Refrescos y Agua.

Zumos naturales de Cebada y demás.

Caña de Cruzcampo

La de to la vida, bien tirada.

1,30 €



Sidra de Cerveza

La grande de las de toda la vida.

3,00 €



Refrescos

Pepsi, kas naranja, limón, 7up.

1,30 €



Tinto de Verano

Con blanca o Limón.

1,30 €



Cerveza sin alcohol. Estrella Galicia 0'0

Botellin de 25cl.

1,30 €



Cerveza SIN GLUTEN Estrella Galicia

Para todos los publicos.

2,00 €



Botellin Estrella Galicia

El peque de los gallegos. Un buchito de Galicia. 20cl.

1,30 €



Agua.

Es casi pecado pedir agua aquí. Para fuegos hay extintores...

1,20 €





# Comidas para Grupos

## MENÚ DUELA 28€

"Duela" es la tabla de madera que conforma las botas de vino. Mínimo 15 comensales. Pudiendo ser de pie o sentado.

Bebidas incluidas: Vino-Sherry(NO VORS), Cervezas, Refrescos y agua. Mínimo 15 comensales. 28 €/Comensal.

### Entrantes

#### Papas "Aliñás"

Patata cocida con temple y aliñadas a la temperatura ideal. Lo acompaña atún en conserva.



#### Taquitos de Queso

Magnifico manjar lacteo de Oveja. Envejecido y madurado en tierras Zamoranas. Fuentesauco.



#### Ajo Caliente

Plato tipico del campo. Comida de labraza y de vendimia. Sabor puro y tradicional. La mejor verdura y el mejor pan.



### Plato Principal

#### Berza

Elegir un tipo: -Coles. -Habas y Guisantes. -Judias verdes y Calabaza El Rey de la Corona...



## Montaito de Pringa

Plato de aprovechamiento, con los abios de la berza, hacemos esta oda al Montadito. Agarrarse que vienen olas...



## Postre

### Tarta San Marcos y Copa P.X.V.

No hay más que decir señoría...



## MENÚ ALBARIZA 32€

"Albariza" es la tierra donde cultivamos nuestras Parras de uva Palomino. Mínimo 15 comensales. Pudiendo ser de pie o sentado.

Bebidas incluidas: Vino-Sherry(NO VORS), Cervezas, Refrescos y agua. Mínimo 15 comensales. 32€/Comensal.

## Entrantes

### Ensalada de Tomates con Atún.

Del mejor tomate de Sanlucar al sabor marino del Atún. Un mar y montaña en toda regla, sin pamlinas...



### Taquitos de Jamón.

Pues eso, Jamon...



### Chicharrones

Dejate llevar por esta metamorfosis de papada de cerdo en majar divino. Recuerda, el Chicharrón no engorda, engordas TÚ...



## Primer Plato

### Pollo al Pedro Ximenez

Receta centenaria que le da a este humilde ave un tronío y una embergadura, que parecerá un Aguila Real. Larga vida al Pollo...



## Segundo Plato

### Berza

Se elegirá un tipo, que son: -Coles. -Habas y Guisantes. -Judias verdes y Calabazas. Larga vida al Rey.



## Postre

### Tarta San Marcos y Copa P.X.V.

Nada más que añadir señoría...



## MENÚ CANILLA 35€

"Canilla" es el grifo de madera por donde sale nuestros vinos de las botas. Puro despacho de Vino. Mínimo 15 comensales. Se podrá estar de pie o sentados.

Bebidas incluidas: Vino-Sherry(NO VORS), Cervezas, Refrescos y agua. Mínimo 15 comensales. 35 €/Comensal.

### Entrantes

#### Papas "Aliñás"

Patata cocida con temple y aliñadas a la temperatura ideal. Lo acompaña atún en conserva.



#### Taquitos de Queso

Magnifico manjar lacteo de Oveja. Envejecido y madurado en tierras Zamoranas. Fuentesauco.



#### Taquitos de Jamón

Pues eso, Jamon...



#### Chicharrones

Dejate llevar por esta metamorfosis de papada de cerdo en majar divino. Recuerda, el Chicharrón no engorda, engordas TÚ...



### Plato Principal

#### Arroz

Se elegirá uno para todos los comensales. Tipos: -Marinero. -Carrillada.



## Postre

Tarta San Marcos y Copa P.X.V.

Sin más...



## MENÚ APERITIVO 18€

De pie e informal. Todo al centro para compartir.

1 plato para cada 4 comensales Bebidas incluidas: Vermut Casero, Vino-Sherry(NO VORS), Cervezas, Refrescos y agua. Mínimo 12 comensales. 18€/Comensal.

Taquitos de Jamón.

Pues eso, Jamon...



Taquitos de Queso

Magnífico manjar lacteo de Oveja. Envejecido y madurado en tierras Zamoranas. Fuentesauco.



Chicharrones

Dejate llevar por esta metamorfosis de papada de cerdo en majar divino. Recuerda, el Chicharrón no engorda, engordas TÚ...



Papas "Aliñás"

Patata cocida con temple y aliñadas a la temperatura ideal. Lo acompaña atún en conserva.



Ensalada de Tomates con Atún.

Del mejor tomate de Sanlúcar al sabor marino del Atún. Un mar y montaña en toda regla, sin pamplinas...





# Vinos a Granel ( D.O. Jerez-Xerez-Sherry)

## Vinos Generosos y Portuenses.

Te damos la posibilidad de llevarte a casa estos vinos D.O. Jerez y poder degustarlos como y cuando le plazca. Beba con moderación y responsabilidad.

Disponemos de envases de 1, 2 y 5 litros. El precio de los envases es de 1€.

### Vino Fino

El Vino de El Puerto. Nuestro Fino es salino, punzante y agradable al paladar. Ideal para copear con frutos secos y algunas gambitas... Casi na. 15°%Vol.

4,60. €



### Vino Fino en Rama

El más puro, Fino sin filtrar ni correcciones. De la solera a su casa. 15°%Vol.

4,80 €



### Amontillado

El Fino claudica y muere la flor. Empieza el viaje a la oxidación. Este vino ha sido fino y ahora le toca "echar a volar". Con quesos o una ternera vuelta y vuelta. 17,5°%Vol.

6,20 €



### Amontillado Viejo

Un Amontillado envejecido y con todo el sabor y potencial que da la crianza Oxidativa, el roble Americano y los matices propios que da, estar en nuestras bodegas. Un vino sólo apto para amantes de lo bueno. Abstenerse mediocres... 17,5°%Vol.

10,20 €



### Oloroso

En su día fue elegido para no criar bajo velo de flor. Directamente pasó a la crianza Oxidativa. Este vino añejo, nunca fue Fino. 18°%Vol.

6,20 €



### Pedro Ximenez

Vino de uva Pedro Ximenez, dulce e intenso. 15°%Vol.

6,40 €



### Pedro Ximenez Viejo

Abran paso... llega un vino dulce de gran categoría. Sabor a pasas en su máximo exponente. 15°%Vol.

10,20 €



### Cream

Vino Semidulce. 80% Oloroso y 20% Pedro Ximenez. La mezcla se realiza antes de la crianza. 18°%Vol.

5,90 €



### Moscatel

Dulce, aromático y suave. No es vino complicado. 17,5°%Vol.

6,30 €



### Moscatel Blanco

Notarás la uva en tu boca, pura fruta. Muy divertido, si te sabes divertir... 17,5°%Vol.

6,30 €



El precio es por Litro.

