



Preparamos todos los platos para recoger en el establecimiento.

Tabla degustación de quesos de la Sierra de Cádiz 13,40€

Tabla de jamón Ibérico media 15€ entera 24€

Queso de cabra curado o semicurado 7,20€

Ensalada de queso de cabra caramelizada con vinagreta de sésamo y miel 6,90€

Wok de verduras con arroz integral 7,90€ con pollo o secreto ibérico 8,90€

Pollo Korma con Arroz 8,90€

Carrillera de jabalí en salsa a la pimienta y patatas fritas 9,10€

Huevos fritos con patatas, queso Parmesano y jamón Serrano 7,50 jamón Ibérico 10,90€

Enrollado de tortilla con jamón y queso 4,10€

Perrito caliente de salchicha blanca alemana con cebolla frita 4,20€

Burger 200 gr. de ternera Retinto con huevo frito, rúcula y queso Cheddar fundido 6,70€

Gajos de patatas fritas con salsa barbacoa 3,10€

Magret de pato con peras confitadas y mermelada de fresa casera 10,30€

Lagartito ibérico a la parrilla 11,20€

Secreto Ibérico a la parrilla 11,20€

pregunten
por nuestros
platos del día

Horarios Almuerzos: 13:00 a 15:00 - Cenas: 20:30 a 22:30 / Calle Laderas del Parral N°1 11612 Benaocaz

956125565 / 653785150

**EL
PARRAL**

POSADA
RESTAURANTE



BEBIDAS

- Refrescos 237ml 1,50€
- Aquarius y Nestea 1,60€
- Agua pequeña 500 ml 1€
- Agua Solán de Cabras 1500 ml 1,80€
- Caña Cruzcampo 1,20€
- Jarra pequeña Cruzcampo o tubo 1,50€
- Jarra Grande Cruzcampo o Maceta 2,60€
- Cerveza Cruzcampo sin Alcohol 1,30€
- Tinto de Verano 2,20€
- Café e infusiones 1,20€
- Zumos y Batidos 1,20€
- Licores artesanos de Grazalema 3,50€
- Vermout 3€
- Brandy Magno 3€
- Brandy Cardenal Mendoza 6€ Combinados 5€

CERVEZAS ARTESANALES DE CADIZ

- Maier Triple dorada 2,05€
- Maier Pale Ale 2,20€
- Maier Especial Negra 2,20€
- Maier Imperial Aniversario 2,55€

VINOS GENEROSOS POR COPA

- Manzanilla Los Caireles 1,90 €
- Oloroso seco Los Caireles 2,20€
- Oloroso Cream Los Caireles 2,20€
- Vino dulce Canasta 2,20€
- Moscatel Primitivo Collante 2,50€
- Amontillado Fossi de Primitivo Collante 2,70€
- Palo Cortado Piñero 3,50€
- Pedro Ximenez 2€
- Pedro Ximenez Piñero 3,50€

**EL
PARRAL**

POSADA
RESTAURANTE



VINOS BLANCOS, ESPUMOSOS Y ROSADOS

Terralba 2018 (uva Palomino)
Cooperativa de Trebujena 12€

El muelle de Olaso (uva Palomino fino)
Bodega Luis Perez / Pago de Carrascal, Jerez de la Frontera
15€

Tierra blanca (uvas Palomino y Riesling)
Bodega Páez Morilla / Jerez de la Frontera 10€

Tierra blanca Semidulce (uvas Palomino, Moscatel y Riesling)
Bodega Páez Morilla / Jerez de la Frontera 10 €

Rosado Marismilla (uva 100% Tintilla)
Bodega Páez Morilla / Jerez de la Frontera 12 €

Vino espumoso Beta Sur Barbadillo (uvas Palomino y Char-
donnay) Bodega Barbadillo / Jerez de la Frontera 12 €

Vino de aguja-Frizzante Risa (uva Moscatel de Alejandría)
Bodega Paez Morilla / Jerez de la Frontera 12 €

**EL
PARRAL**

POSADA
RESTAURANTE



VINO TINTO

7 mil pasos (uvas Syrah, Merlot y Cabernet Sauvignon)
Finca las Mesetas / Setenil de las Bodegas 12€

Entrechuelos (uvas Tempranillo, Merlot, Syrah y Cabernet Sauvignon)
Cortijo Torrecedera / Jerez de la Frontera 12€

Xaldenil (uvas Syrah, Merlot y Cabernet Sauvignon)
Finca las mesetas / Setenil de las Bodegas 14€

Forlong (uvas Syrah, Tintilla, Merlot)
Bodega Forlong / Puerto de Santa María 14€

Deraiz (uvas Syrah, Merlot y Petit Verdot)
Maurer and sons / Cádiz 15€

Garum (uvas Syrah, Tintilla y Petit Verdot)
Bodega Luis Pérez / Jerez de la Frontera 16€

Samaruco (uvas Syrah y Petit Verdot)
Bodega Luis Pérez / Jerez de la Frontera 22€

Peter Maurer Petit Verdot 100%
Bodega Maurer and sons / Puebla de Don Fadrique 29€