

FUNDADOR®
150 AÑOS
FINE BRANDY

Carta *Restaurante*

RESTAURANT MENU

CASA
FUNDADOR
Restaurante

ESTE AÑO *tenemos*
mucho que CELEBRAR

THIS YEAR we have much to CELEBRATE

FUNDADOR®
150 AÑOS
FINE BRANDY

the
ORIGINAL
LEGEND
desde 1874

Un restaurante dentro *de Bodegas Fundador*

A restaurant within a winery Fundador

En pleno casco Histórico de Jerez, en un espacio amplio, agradable, moderno y con una magnífica terraza totalmente adaptada donde disfrutar de una experiencia única con nuestros brandies y vinos

Gastronomía moderna maridada con las marcas y vinos de la casa, así como nuestra original y amplia coctelería

In the heart of the historic centre of Jerez experiencie with Brandies and Sherrys with a magnificent terrace fully adapted to enjoy a pleasant lunch or dinner in the open air

Modern gastronomy paired with our house brands and Sherrys, as well as our original and extensive cocktail bar

Nuestros Brandies y Licores

OUR BRANDIES & LIQUORS

La tradición de Bodegas Fundador se refleja en cada sorbo de nuestros vinos.
Descubre la excelencia de fusionar historia y maestría enológica.

The tradition of Bodegas Fundador is reflected in every sip of our wines. Discover the excellence of fusing history and winemaking expertise.



FUNDADOR SHERRY CASK COLLECTION

Fundador Sherry Cask (Solera)
Solo o con hielo

Copa

3,90€

Fundador Sherry Cask Doble Madera
(Reserva) *Solo o con hielo*

4,50€

Fundador Sherry Cask Triple Madera
(Gran Reserva) *Solo o con hielo*

5,50€

FUNDADOR SUPREMO SHERRY CASK "LUXURY COLLECTION" (GRAN RESERVA)

Fundador Supremo 12YO Pedro
Ximenez Sherry Cask

8,00€

Fundador Supremo 15YO Amontillado
Sherry Cask

11,00€

Fundador Supremo 18YO Oloroso
Sherry Cask
Mejor brandy del mundo 2019 por la IWSC

24,00€

GAMA TERRY

Terry Centenario chupito

3,00€

Terry 1900 (Reserva)
Solo o con hielo

4,50€

LICORES

Calisay chupito

3,00€

Ponche Soto chupito

3,00€

CAFE ESPECIALES CON BRANDY

Fundador Café Latte

3,50€

Café Fundador Especial
(Fundador Sherry Cask, café y crema de leche)

3,50€

Fundador Café Asiático
*(Fundador Sherry Cask, café, leche condensada,
canela y limón)*

3,50€

Solo con Terry
(Terry Centenario en carajillo solo o con leche)

2,50€

FUNDADOR.
150 AÑOS
FINE BRANDY



Combinados

MIXOLOGY

BRANDY SIGNATURE CÓCTELES

Fundador Ginger Mojito
Fundador Sherry Cask, zumo de lima,
hierbabuena, ginger ale, azúcar moreno

Copa / Jarra

7,00 €

**Fundador Índigo
CÓCTEL 150 FUNDADOR**

Fundador Doble Madera Sherry Cask, zumo
de lima, ginger beer

7,00 €

La Fundadora

Granizado de Fundador Doble Madera,
triple seco y limón

7,00 €

Fundador Palomo

Fundador Supremo 12YO con soda pomelo

7,00 €

Trópico 1900

Terry 1900, Calisay, zumo de lima y
zumo de piña

7,00 €

Terry 1900 Punch

Terry 1900, Amaretto, zumo de limón,
zumo de naranja

7,00 €

Terry & Lime

Terry White, zumo de lima y refresco
de limón

7,00 €

COMBINADOS

Fundador Sherry Cask Doble Madera
Combina Brandy con tu refresco favorito

6,00 €

HARVEYS SHERRY CÓCTELES

Rebujito clásico:
Harveys Fino, sprite y hierbabuena

5,00 € / 12,00 €

Rebujito Red Berry:
Harveys Fino, sprite, frutos rojos y menta

6,00 € / 16,00 €

Harveys Bristol Spritz:
Harveys Bristol Cream, soda pomelo y prosecco

7,00 € / 16,00 €

FUNDADOR
150 AÑOS
FINE BRANDY



Nuestros Vinos

SHERRY CASKS

La tradición de Bodegas Fundador se refleja en cada sorbo de nuestros vinos.
 Descubre la excelencia de fusionar historia y maestría enológica.

The tradition of Bodegas Fundador is reflected in every sip of our Sherry wines. Discover the excellence of fusing stories and sherry making expertise

		Copa / Botella
V.O.R.S. Vinos de más de 30 años de vejez calificada	Harveys V.O.R.S. Amontillado	11,00€ / (50 cl.) 90,00€
	<i>Mejor vino del mundo 2016 por la IWC</i>	
	Harveys V.O.R.S. Medium Oloroso	9,50€ / (50 cl.) 80,00€
	Harveys V.O.R.S. Medium Palo Cortado	9,50€ / (50 cl.) 80,00€
	Harveys V.O.R.S. Pedro Ximénez	9,50€ / (50 cl.) 80,00€
HARVEYS GAMA PREMIUM	Harveys Fino	2,50€ / (50 cl.) 12,00€
	Harveys Amontillado	3,00€ / (50 cl.) 19,00€
	Harveys Palo Cortado	3,50€ / (50 cl.) 20,00€
	Harveys Oloroso	3,00€ / (50 cl.) 19,00€
	Harveys Pedro Ximénez	3,00€ / (50 cl.) 19,00€
HARVEYS GAMA CLASSIC	Harveys Bristol Cream	2,50€ / (75 cl.) 14,00€
	Harveys Medium Dry	2,50€ / (75 cl.) 14,00€



Nuestros Vinos

OUR WINES

		Copa / Botella
GAMA GARVEY	Fino San Patricio	1,50€ / (75 cl.) 9,00€
	Amontillado Tio Guillermo	2,00€ / (75cl.) 11,00€
	Oloroso Ochavico	2,00€ / (75cl.) 11,00€
	Pedro Ximénez Garvey	2,00€ / (75cl.) 11,00€
APERITIVOS	Harveys Bristol Cream <i>con hielo y naranja</i>	3,50€
	Vermut mariner Garvey <i>con hielo, naranja y romero</i>	3,50€
	Harveys Pink, sirope <i>de frambuesa y gaseosa</i>	6,00€
	Harveys Orange, zumo de <i>naranja y gaseosa limón</i>	6,00€
OTRAS BEBIDAS	Cerveza	3,00 €
	Cerveza artesanal Mica	3,50 €
	Refresco	2,50 €
	Agua KMZERO (70 cl.)	3,00 €
	Agua KMZERO (50 cl.)	2,00 €

Arroces

RICES

Cada uno de nuestros arroces te ofrece una mezcla de sabores única. Una experiencia culinaria que te transportará a la tradición y la riqueza de nuestra tierra

Each of our rice dishes offers you a unique blend of flavours. A culinary experience that will transport you to the tradition and richness of our land

Arroz mixto con solomillo y pollo 18,00 €
Mixed rice with pork sirloin and chicken (2,3,12,14.)

Arroz Señorito 19,00 €
Señorito rice, a seafood paella (2,4.)

Arroz vegano con alcachofas 18,50 €
Vegan rice with artichokes (2,3,12,14.)

Arroz con calamares 19,00 €
Rice with squids (2,3,4,12,14.)

Arroz con magret de pato y setas 20,00 €
Rice with duck breast and mushrooms (2,3,12,14.)

Arroz con langostinos y almejas 18,50 €
Rice with prawns and clams (2,3,4,12,14.)

Arroz con lomo alto de retinto 22,00 €
Rice with retinto beef tenderloin (2,3,12,14.)

Arroz con carabineros 32,00 €
Rice with red prawns (2,3,4,12,14.)

Arroz con atún de almadraba 21,50 €
Rice with almadraba tuna (2,3,4, 12,14.)

Arroz negro con calamares 19,50 €
Black rice with squids (2,3,4,12,14.)

Cremas y ensaladas

CREAMS & SALADS

Salmorejo 6,50 €
Salmorejo, cold tomato soup (1,3,12.)

Crema de corazones de alcachofas con crujiente de ibérico. 6,50 €
Cream of hearts artichokes with crispy iberian ham (12.)

Ensalada de burrata con canónigos, aguacates, fresas, tomate confitado y piñones 14,00 €
Burrata salad with lamb's lettuce, strawberries, tomato confit, avocado and pine nuts (7, 8.)

Ensalada de pollo, pasas, nueces, mostaza y miel 12,00 €
Chicken salad with raisins, nuts, and mustard and honey sauce (1, 8,10.)

Ensalada "Casa Fundador". De mojama de atún y queso feta 14,00 €
Salad "Casa Fundador". Mojama tuna and feta cheese (4,7.)

Entrantes fríos

COLD STARTERS

Hummus de berenjena con miel y pan de pita <i>Eggplant hummus with honey and pita bread (1,11.)</i>	9,50 €
Ensaladilla rusa con tartar de gambas <i>Cold potato salad with prawns tartar (3,4,6.)</i>	17,50 €
Ceviche de pez limón <i>Yellow ceviche (4,11,12.)</i>	17,00 €
Tacos de atún con guacamole, cherry y mango (2 unidades) <i>Tuna tacos with guacamole, cherry tomato and mango (2 pieces) (4,11,12.)</i>	10,00 €
Paté al Pedro Ximénez <i>Pate flavoured with Pedro Ximénez Sherry (1,7,12.)</i>	12,50 €
Poke de Atún (Arroz Basmati, cebolla morada, aguacate, wakame, sesamo) <i>Tuna Poke (Basmati rice, tuna, red onion, avocado, wakame, and sesame seeds) (4,11.)</i>	14,00 €
Jamón Ibérico de Bellota Enrique Tomas (80grs.) <i>Enrique Tomás Iberian bellota ham</i>	22,00 €
Queso Payoyo (140 grs.) <i>Payoyo cheese (7,8)</i>	14,00 €
Queso manchego en AOVE (140 grs.) <i>Manchego cheese in extra virgin olive oil (7,8)</i>	12,00 €

Entrantes calientes

HOT STARTERS

Pad thai de pollo con huevo escalfado <i>Chicken pad thai with poached eggs (1,2,4,6,11.)</i>	11,00 €
Puerros con salsa romesco y AOVE <i>Leeks with romesco sauce and extra virgin olive oil (5.)</i>	12,00 €
Canelón de pollo con puerros, bechamel y mozzarella. <i>Chicken cannelloni with leeks, bechamel sauce, and mozzarella (1,3,7.)</i>	12,50 €
Almejas a la marinera al Harveys Fino <i>Sailor-style clams with Harveys Fino (3,4,6.)</i>	19,00 €
Croquetas caseras de jamón ibérico <i>Homemade Iberian ham croquettes (1,3,7.)</i>	12,50 €
Wok de verduras <i>Veggies wok (6,11.)</i>	11,00 €
Huevos fritos con patatas y jamón ibérico de bellota Enrique Tomás <i>Fried eggs with Enrique Tomás Iberian bellota ham (3,11.)</i>	14,00 €
Brioche de costilla ibérica con queso cheddar y patatas fritas <i>Brioche with Iberian pork rib and cheddar cheese (1,6,7.)</i>	14,00 €
Raviolis rellenos de alcachofas, langostinos y jamón ibérico con salsa de puerros al Harveys Fino <i>Ravioli stuffed with artichokes, prawns, and Iberian ham in leek sauce with Harveys Fino (1,3,7,11.)</i>	11,50 €

Pescados

FISH

El sabor de mar en su máximo esplendor y llevado al plato convertido en una experiencia culinaria incomparable

The flavour of the sea at its best and brought to the plate becomes an incomparable culinary experience

Tartar de atún sobre tosta de Inés Rosales y guacamole <i>Tuna tartar on Inés Rosales toast with guacamole (1,4)</i>	15,00 €
Chanquetes de la bahía con huevos fritos <i>Bay anchovies with fried eggs (1,3,4)</i>	15,00 €
Hojaldre de mero relleno de marisco con salsa de piquillos <i>Grouper fish pastry stuffed with seafood and red pepper sauce (1,2,4,12,14)</i>	16,00 €
Lomos de lubina sobre cama de pisto y crujiente de jamón <i>Sea bass loins on ratatouille and crispy ham (1,2,4,12,14)</i>	17,00 €
Bacalao con salsa de ñoras a la vizcaina <i>Cod with Biscayne sauce (1,2,4)</i>	16,50 €
Calamares fritos <i>Fried squid (1,4)</i>	16,00 €
Langostinos al ajillo <i>Prawns in olive oil and garlic sauce (4)</i>	16,00 €
Salmón ahumado al instante (2 Uu) con guacamole, chutney tomate, pesto, y tomate cherry sobre pan brioche <i>Instantly smoked salmon (Brioche bread, tomato chutney, guacamole, pesto, and cherry tomatoes) (1,3,4,5,7)</i>	15,00 €

Carnes

MEAT

Carne de la mejor calidad seleccionada para crear la fusión perfecta entre tradición e innovación

Meat of the highest quality selected to create a perfect fusion of tradition and innovation

Magret de pato a la naranja <i>Duck breast with orange sauce (1,2,6,11)</i>	14,00 €
Burger de Angus con huevo, canónigos, cheddar y salsa de trufa, pan brioche <i>Truffled burger (Angus beef, cheddar cheese, fried egg, lamb's lettuce, and truffle sauce with homemade fries) (1,3,7)</i>	15,00 €
Albondigas de lomo alto de Retinto con salsa de tomate casera al Harveys Palo Cortado y daditos de patatas fritas <i>Retinto sirloin meatballs with homemade tomato sauce and Harveys Palo Cortado sherry with diced fried potatoes (1,2,6,11)</i>	14,00 €
Solomillo de ternera a la parrilla <i>Grilled beef tenderloin (1)</i>	25,00 €
Lomo bajo Simmental Origen <i>(1)</i>	22,00 €
Chanchito char sui con arroz, setas y salsa Honsui <i>Char sui piglet with rice, mushrooms, and Honsui sauce (1,4,6,12)</i>	14,50 €
Solomillo ibérico relleno de jamón, Emmental y piquillo <i>Iberian pork tenderloin stuffed with ham, Emmental and piquillo (1,3,7)</i>	15,00 €
Pechuga de faisán rellena de dátiles <i>Pheasant breast stuffed with dates (1,3,7)</i>	15,00 €
Medallones de solomillo ibérico en salsa (Roquefort (1,3,7) o pimienta (1,3,7)) <i>Iberian pork tenderloin medallions in sauce (Roquefort or pepper)</i>	13,50 €
Cochinillo deshuesado a baja temperatura <i>Slow-cooked, deboned suckling pig</i>	19,00 €

Guarniciones

SIDES

Patatas fritas / Patatas caseras fritas al momento <i>French fries / Freshly fried homemade potatoes</i>	3,50 €
Pimientos del piquillo caramelizados con AOVE <i>Piquillo peppers / Caramelized piquillo peppers with EVOO (Extra Virgin Olive Oil)</i>	3,50 €
Puré de patatas <i>Mashed potatoes / Mashed potatoes with butter</i>	3,50 €
Mac & Cheese <i>Pasta with a cheddar cheese sauce</i>	4,50 €
Espárragos verdes a la brasa gratinados con salsa bearnesa <i>Gratinated green asparagus / Grilled green asparagus gratinated with bearnaise sauce</i>	3,50 €

Salsas

SAUCES

Holandesa <i>Dutch</i>	2,00 €
Chimichurri	2,00 €
Champiñones Portobello a la crema <i>Portobello mushrooms cream</i>	2,00 €
Mostaza <i>Mustard</i>	2,00 €
Pimienta <i>Pepper</i>	2,00 €



Menú Fundador 150

150 ANNIVERSARY MENU

Un menú creado exclusivamente para que disfrutes de una experiencia única de "Andalusian cuisine" y la mejor selección de Brandies y Vinos de Jerez

A menu created exclusively for you to enjoy a unique experience of "Andalusian cuisine" and the best selection of Brandies and Sherry

Fundador Doble Madera Ginger Mojito

Cóctel aperitivo

Appetizer cocktail

Harveys Fino Premium maridado con:

Jamón Ibérico de Bellota Enrique Tomás

Iberian Bellota Ham

Harveys Amontillado Premium maridado con:

Crema de corazones de alcachofas con crujiente de ibérico

Cream of artichoke hearts with crispy Iberian ham

Fundador Supremo 15 YO Amontillado Sherry Cask maridado con:

Arroz con magret de pato y setas

Duck magret and mushroom rice

Café Fundador Especial maridado con:

Tiramisú al instante con Fundador Sherry Cask

Instant tiramisu with Fundador Sherry Cask

55€ por persona / per person

FUNDADOR
150 AÑOS
FINE BRANDY



FUNDADOR.
150 AÑOS
FINE BRANDY

Menú Arroz *RICES MENU*

Un menú creado exclusivamente para que disfrutes de una experiencia única de "Andalusian cuisine" y la mejor selección de Brandies y Vinos de Jerez

A menu created exclusively for you to enjoy a unique experience of "Andalusian cuisine" and the best selection of Brandies and Sherry

Harveys Bristol Cream on the rocks maridado con:

Puerros con salsa romesco y AOVE

Leeks with romesco sauce and extra virgin olive oil

Ceviche de lubina

Sea bass ceviche

Croquetas de jamón

Ham croquettes

Harveys Fino Premium maridado con:

Crema de temporada

Seasonal cream

Harveys Medium Dry maridado con:

Arroz Señorito

Rice with seafood

Fundador Sherry Cask maridado con:

Textura de chocolate

Chocolate cake

45€ por persona / *per person*

FUNDADOR.
150 AÑOS
FINE BRANDY



Menú Andaluz ANDALUSIAN MENU

Un menú creado exclusivamente para que disfrutes de una experiencia única de "Andalusian cuisine" y la mejor selección de Brandies y Vinos de Jerez

A menu created exclusively for you to enjoy a unique experience of "Andalusian cuisine" and the best selection of Brandies and Sherry

Harveys Bristol Cream on the rocks maridado con:

Jamón ibérico

Iberian Bellota Ham

Pate al Harveys Pedro Ximénez

Paté flavoured with Pedro Ximénez sherry

Ensalada de mojama, atún y queso feta

Salad with Mojama, Tuna and Feta cheese

Harveys Fino Premium maridado con:

Crema de temporada

Seasonal cream

Harveys Medium Dry maridado con:

Pescado de roca a la plancha

Grilled rockfish

Fundador Sherry Cask maridado con:

Postre de la casa

Homemade dessert

50€ por persona / *per person*

Postres DESSERTS

Concluye tu experiencia con la mezcla perfecta entre creatividad y sabor en cada bocado de nuestros postres

Conclude your experience with the perfect blend of creativity and flavour in every bite of our desserts



FUNDADOR
150 AÑOS
FINE BRANDY

Piña asada con helado sobre crumble de almendras al Brandy Fundador Sherry Cask Doble Madera 8,00 €

Grilled Pineapple with Ice Cream on almond crumble with Fundador Sherry Cask Doble Madera (1,3,7)

Tiramisú al instante con Brandy Fundador Sherry Cask Solera 8,50 €

Instant Tiramisu with Fundador Sherry Cask Solera Brandy (1,3,7)

Lemon pie 7,00 €

(1,3,7)

Tarta de chocolate crujiente y frutos rojos 6,50 €

Crispy Chocolate Tart with Red Berries (1,3,7)

Couland de chocolate negro con helado 6,50 €

Dark chocolate couland with ice cream (1,3,7)

Flan de higos con Brandy Fundador 6,50 €

Fig Flan with Fundador Brandy (1,3,7)

Sorbete Limón con Harveys 6,00 €

Lemon Sorbet with Harveys Fino

Tarta de queso Lotus 6,50 €

Cheesecake lotus (1,3,7)

Brocheta de fruta de temporada 4,00 €

Seasonal fruit

ALÉRGENOS

ALLERGENS:

1-Gluten. 2-Crustáceos. 3-Huevos. 4-Pescado. 5-Cacahuets. 6-Soja. 7-Lácteos. 8-Frutos de cáscara 9-Apio. 10-Mostaza. 11-Sésamos granos. 12-Dióxido de azufre y sulfitos. 13-Altramuces. 14-Moluscos.

1-Gluten. 2-Crustaceans. 3-Eggs. 4-Fish. 5-Peanuts. 6-Soy. 7-Dairy. 8-Nuts 9-Celery. 10-Mustard. 11-Sesame grains. 12-Sulfur dioxide and sulfites. 13-Lupins. 14-Mollusk

Servicio de pan y aperitivo 1,90€ por persona, si no desea pan se le descontará 1€.

Bread and appetizer service €1.90 per person, if you don't want bread, €1 will be deducted.

Precios por persona / Prices per person



CASA
FUNDADOR
Restaurante



@brandyfundador



Fundador