

FUNDADOR.
150 AÑOS
FINE BRANDY

Carta *de tapas*

TAPAS MENU

CASA
FUNDADOR
Restaurante

FUNDADOR.
150 AÑOS
FINE BRANDY

Nuestros Brandies y Licores

OUR BRANDIES & LIQUORS



		Copa
FUNDADOR SHERRY CASK COLLECTION	Fundador Sherry Cask (Solera)	3,90€
<i>Solo o con hielo</i>	Fundador Sherry Cask Doble Madera (Reserva)	4,50€
	Fundador Sherry Cask Triple Madera (Gran Reserva)	5,50€
FUNDADOR SUPREMO SHERRY CASK "LUXURY COLLECTION"	Fundador Supremo 12YO Pedro Ximenez Sherry Cask	8,00€
<i>(GRAN RESERVA)</i>	Fundador Supremo 15YO Amontillado Sherry Cask	11,00€
<i>Solo o con hielo</i>	Fundador Supremo 18YO Oloroso Sherry Cask	24,00€
	<i>Mejor brandy del mundo 2019 por la IWSC</i>	
GAMA TERRY	Terry Centenario chupito	3,00€
	Terry 1900 (Reserva)	4,50€
	<i>Solo o con hielo</i>	
LICORES	Calisay chupito	3,00€
	Ponche Soto chupito	3,00€
CAFÉ ESPECIALES CON BRANDY	Fundador Café Latte	3,50€
	Café Fundador Especial <i>(Fundador Sherry Cask, café y crema de leche)</i>	3,50€
	Fundador Café Asiático <i>(Fundador Sherry Cask, café, leche condensada, canela y limón)</i>	3,50€
	Solo con Terry <i>(Terry Centenario en carajillo solo o con leche)</i>	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 Aniversario
*Fundador Sherry Cask Doble Madera,
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
proseco*

7,00€ / 16,00€



Nuestros Vinos

SHERRY CASKS

		Copa / Botella
V.O.R.S. Vinos de más de 30 años de vejez calificada	Harveys V.O.R.S. Amontillado <i>Mejor vino del mundo 2016 por la IWC</i>	11,00€ / (50 cl.) 90,00€
	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€

FUNDADOR.
150 AÑOS
FINE BRANDY



Nuestros Vinos

OUR WINES

		Copa / Botella
GAMA GARVEY	Fino San Patricio	1,50€ / (75 cl.) 9,00€
	Amontillado Tio Guillermo	2,00€ / (75 cl.) 11,00€
	Oloroso Ochavico	2,00€ / (75 cl.) 11,00€
	Pedro Ximénez Garvey	2,00€ / (75 cl.) 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 <i>de 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€

FUNDADOR.
150 AÑOS
FINE BRANDY



Pates

PATES



	Tapa / Ración
Foie de oca y pato con mermelada de tomate. <i>Goose and duck foie gras with tomato jam (12.)</i>	7,00€ / 20,00€
Paté al Pedro Ximénez. <i>Pate flavoured with Pedro Ximénez (sherry wine) (7,12.)</i>	4,50€ / 12,50€
Micuit de corzo con mermelada de manzana. <i>Venison micuit with apple jam (3,8.)</i>	4,50€ / 12,50€

Vegetarianos

VEGETARIANS



Crema corazones de alcachofas con crujiente de jamón ibérico. <i>Cream of artichoke hearts with crispy Iberian ham (1,3.)</i>	6,50€
Hummus de berenjena con miel y pan de pita. <i>Eggplant hummus with honey and pita bread (1,11.)</i>	9,50€
Brochetita de verduras con salsa de guacamole. <i>Vegetable skewer with guacamole sauce</i>	4,50€ / 9,50€
Wok de verduras. <i>Veggie wok (6,11,14.)</i>	4,50€ / 11,00€
Pimientos de Padrón. <i>Padrón peppers</i>	10,00€

Tapas frías

COLD TAPAS

	Tapa /	1/2 Ración /	Ración
Jamón Ibérico de bellota Enrique Tomás. <i>Enrique Tomás Iberian bellota ham (12.)</i>		11,50€	22,00€
Tartar de atún sobre tоста de Inés Rosales. <i>Tuna tartar on Inés Rosales toast (1,4,6,11,12.)</i>			15,00€
Ceviche de pez limón. <i>Yellow ceviche (4.)</i>	6,50€		17,00€
Ceviche de atún de almadraba. <i>Almadraba tuna ceviche (4,11,12.)</i>	7,00€		19,00€
Ensaladilla de gambas. <i>Cold shrimp potato salad (3,4)</i>	4,50€		12,00€
Ensaladilla con tartar de langostinos. <i>Cold potato salad with prawn tartar (2,3,4,6,7,14)</i>			15,00€
Ensalada "Casa Fundador" de mojama y queso feta. <i>Mojama (cured tuna) and feta cheese salad "Casa Fundador" (4,7,12.)</i>			14,00€
Ensalada de pollo, pasas, nueces y salsa de mostaza. <i>Chicken salad with raisins, walnuts, and mustard sauce (8,10.)</i>			12,00€
Taco de atún con guacamole, mango y tomate cherry. <i>Tuna taco with guacamole, mango, and cherry tomato (1,4,6,11,12.)</i>	Tapa (1 ud.): 5,00€		
	Tapa (2 uds.): 10,00€		

Tapas calientes de carne

HOT MEAT TAPAS

	Tapa /	Ración
Brochetita ibérica con chistorra y salsa barbacoa. <i>Iberian skewer with chistorra sausage and barbecue sauce</i>	5,00€ /	12,50€
Medallones solomillo de cerdo a la pimienta negra. <i>Pork tenderloin medallions with black pepper (1,7)</i>	5,00€ /	12,50€
Faisán relleno de dátiles con salsa Strogonoff. <i>Pheasant stuffed with dates in Strogonoff sauce (1,7,12.)</i>	5,00€ /	13,50€
Solomillo de cerdo relleno de jamón y piquillo con salsa garrapiñada. <i>Pork tenderloin stuffed with ham and piquillo peppers with candied sauce (1,7,12.)</i>	5,00€ /	13,50€
Canelón de pollo con puerros, bechamel y mozzarella. <i>Chicken cannelloni with leeks, béchamel sauce, and mozzarella (1,3,7)</i>		12,50€

Tapas calientes de pescado

HOT FISH TAPAS

Mero relleno de gambas y berberechos. <i>Grouper stuffed with shrimp and cockles (1,2,3,4,7,12,14)</i>	6,00€ /	16,00€
Chanquetes con huevos fritos. <i>Whitebait with fried eggs (1,3,4)</i>	5,50€ /	14,00€
Calamares fritos. <i>Fried squid (1,14)</i>	5,50€ /	16,00€
Langostinos al ajillo. <i>Prawns with olive oil an garlic sauce (2.)</i>		16,00€
Cazon en adobo. <i>Marinated dogfish (4.)</i>		15,00€

Especialidades

SPECIALTIES

Brioche de costilla ibérica con queso cheddar y patatas fritas.

Brioche with Iberian pork rib and cheddar cheese (1,6,7.)

Salmorejo.

Salmorejo, cold tomato soup (1,3.)

Pimientos del piquillo rellenos de gambas o queso.

Red Pepper stuffed with prawns or cheese (1,2,4,7,14.)

Raviolis de alcachofas, langostinos y jamón ibérico con salsa de puerros al Harveys fino.

Ravioli stuffed with artichokes, prawns, and Iberian ham leek sauce withz Harveys fino (1,2,3,7,11.)

Croquetas caseras de ibérico

Homemade Iberian ham (1,3,7.)

Queso frito en tempura con salsa de arándanos y miel.

Cheese fried in tempura batter with cranberry and honey sauce (1,7.)

Patatas bravas.

Spicy potatoes (3.)

Tapa / Ración

14,00€

6,50€

4,50€ / 11,50€

5,00€ / 11,50€

5,00€ / 12,50€

4,50€ / 12,00€

4,00€ / 11,00€

Crêpes & tostas

CRÊPES & TOASTS

Crêpe de espinacas y piñones con salsa de piquillo.

Spinach and pine nut crêpe with piquillo pepper sauce (1,3,7,8.)

Crêpe de ave con pasas y salsa española.

Poultry crêpe with raisins and Spanish sauce (1,3,7,8.)

Tosta de pan de maíz con salmorejo, jamón y huevo a la plancha.

Cornbread toast with salmorejo, ham, and grilled egg (1,3,7.)

Tosta de pan de maíz con salmón, crema de queso y guacamole.

Cornbread toast with salmon, cream cheese, and guacamole (1,3,4,7.)

5,50 €

5,50 €

6,00 €

6,50 €

FUNDADOR.
150 AÑOS
FINE BRANDY



Postres DESSERTS

- 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 Fundador Sherry Cask Solera. 8,50€
Instant Tiramisu with Fundador Sherry Cask Solera Brandy (1,3,7.)
- Lemon pie. 7,00€
(1,3,6,7,8,13.)
- Tarta de chocolate crujiente y frutos rojos. 6,50€
Crispy Chocolate Tart with Red Berries (3,6,7.)
- Flan de higos con Brandy Fundador Sherry Cask. 6,50€
Fig Flan with Fundador Sherry Cask Solera Brandy (3,7,12.)
- Crêpe de Nutella o de dulce de leche. 6,50€
Nutella or caramel crêpe (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 skewer

Alergenos *ALLERGENS*

1-Gluten. 2-Crustáceos. 3- Huevos. 4-Pescado. 5-Cacahuetes. 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-Sesamos grains.12-Sulfur dioxide and sulfites. 13-Lupins. 14-Molluscs.*

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*

FUNDADOR.
150 AÑOS
FINE BRANDY

CASA
FUNDADOR
Restaurante



CASA
FUNDADOR
Restaurante



@brandyfundador



Fundador