

Carta *Restaurante*

RESTAURANT MENU

CASA
FUNDADOR
Restaurante

CASA
FUNDADOR
Restaurante

Un restaurante dentro
de Bodegas Fundador

A restaurant in the heart of Bodegas 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 enología.

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€

CASA
FUNDADOR
Restaurante



Combinados

MIXOLOGY

BRANDY SIGNATURE CÓCTELES

Copa / Jarra

Fundador Ginger Mojito

Fundador Sherry Cask, zumo de lima, hierbabuena, ginger ale, azúcar moreno
Fundador Sherry Cask, lime juice, mint, ginger ale, brown sugar

7,00 €

Fundador Mojito frutos rojos

Fundador Sherry Cask Doble Madera, zumo de lima, hierbabuena, puré de frutos rojos y soda
Fundador Sherry Cask Doble Madera, lime juice, mint, red berry purée, and soda

7,00 €

Fundador Índigo

Fundador Sherry Cask Doble Madera, zumo de lima y ginger beer
Fundador Sherry Cask Doble Madera lime juice and ginger beer

7,00 €

La Fundadora

Granizado de Fundador Sherry Cask Doble Madera, triple seco y limón
Fundador Sherry Cask Doble Madera Granita, Triple Sec, and lemon

7,00 €

Fundador Brandy Colada

Fundador Sherry Cask Triple madera, puré de coco y zumo de piña
Fundador Sherry Cask Triple madera, coconut puree and pineapple juice

7,00 €

Fundador Palomo

Fundador Supremo 12 PX Sherry Cask con soda pomelo
Fundador Supremo 12 PX Sherry Cask with grapefruit soda

7,00 €

Trópico 1900

Terry 1900, Calisay, zumo de lima y zumo de piña
Terry 1900, Calisay with lime and pineapple juice

7,00 €

Terry 1900 Punch

Terry 1900, Amaretto, zumo de limón, zumo de naranja
Terry 1900, Amaretto, lemon and orange juice

7,00 €

Terry & Lime

Terry White, zumo de lima y refresco de limón
Terry White, lemon juice and lemon soda

7,00 €

COMBINADOS

Fundador Sherry Cask Doble Madera

Combina Brandy con tu refresco favorito/ Mix Brandy with your favourite soda

6,00 €

HARVEYS SHERRY CÓCTELES

Rebujito clásico

Harveys Fino, sprite y hierbabuena / Harveys Fino with sprite and mint

5,00 € / 12,00 €

Rebujito Red Berry

Harveys Fino, sprite, frutos rojos y menta / Harveys Fino with red berries and mint

6,00 € / 16,00 €

Harveys Spritz

Harveys Bristol Cream, soda pomelo y prosecco Harveys Bristol Crea with prosecco and grapefruit

7,00 € / 16,00 €



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	1,60€ / (75 cl.) 9,50€
	Amontillado Tio Guillermo	2,10€ / (75cl.) 11,50€
	Oloroso Ochavico	2,10€ / (75cl.) 11,50€
	Pedro Ximénez Garvey	2,10€ / (75cl.) 11,50€
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 barril	3,00 €
	Cerveza botellín	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 Señorito <i>Señorito rice a seafood paella (2,3,12,14.)</i>	19,00
Arroz mixto con solomillo y pollo <i>Mixed rice with pork sirloin and chicken (2,3,12,14.)</i>	18,00
Arroz vegano con alcachofas <i>Vegan rice with artichokes (2,3,12,14.)</i>	18,50
Arroz con calamares <i>Rice with squids (2,3,4,12,14.)</i>	19,00
Arroz con magret de pato <i>Rice with duck breast (2,3,12,14.)</i>	20,00
Arroz con langostinos y almejas <i>Rice with prawns and clams (2,3,4,12,14.)</i>	18,50
Arroz con lomo alto <i>Rice with beef tenderloin (2,3,12,14.)</i>	22,00
Arroz con carabineros <i>Rice with red prawns (2,3,4,12,14.)</i>	32,00
Arroz con atún de almadraba <i>Rice with almadraba tuna (2,3,4, 12,14.)</i>	21,50
Arroz negro con calamares <i>Black rice with squids (2,3,4,12,14.)</i>	19,50

Cremas y ensaladas

CREAMS & SALADS

Salmorejo <i>Salmorejo, cold tomato soup (1)</i>	6,50
Crema de corazones de alcachofas con crujiente de ibérico <i>Cream of artichokes hearts with crispy iberian ham (12.)</i>	6,50
Crema de calabaza al Harveys Fino <i>Pumpkin cream with Harveys Fino (12.)</i>	6,50
Ensalada de burrata con canónigos, aguacates, fresas, tomate confitado y piñones <i>Burrata cheese salad with lamb's lettuce, strawberries, tomato confit, avocado and pine nuts (7, 8.)</i>	14,00
Ensalada "Casa Fundador" De mojama de atún y queso feta <i>Salad "Casa Fundador". Mojama tuna and feta cheese (4,7.)</i>	14,00
Ensalada de aguacates, cherry, patatas parisien, mozzarella, aceitunas negras y albahaca <i>Avocado salad with cherry tomatoes, Parisian potatoes, mozzarella, black olives, and basil (7,12.)</i>	13,50

Entrantes fríos

COLD STARTERS

Jamón Ibérico de Bellota Enrique Tomas (80grs.) <i>Enrique Tomás Iberian bellota ham</i>	22,00
Lomo ibérico de Bellota Enrique Tomás (80grs.) <i>Acorn-fed Iberian Loin Enrique Tomás (80grs.)</i>	22,00
Ensaladilla rusa con tartar de gambas <i>Cold potato salad with prawns tartar (3,4,6)</i>	17,50
Ceviche de lubina <i>Seabass Ceviche (4,11,12)</i>	16,00
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
Anchoas del Cantábrico (12 unidades) <i>Cantabrian Anchovies 00 (12 units) (4,12)</i>	24,00
Queso manchego en AOVE <i>Mnachego cheese in EEVO (2,3,12,14)</i>	14,00
Queso Payoyo <i>Payoyo cheese (2,3,4,12,14)</i>	14,00
Tabla de quesos (Payoyo, Ronkari, Ardiona, Manchego) <i>Cheese board (Payoyo, Ronkari, Ardiona, Manchego) (7,8)</i>	16,00
Surtido ibérico (Jamón ibérico de bellota, Lomo ibérico de bellota, queso manchego en AOVE) <i>Iberian Platter (Acorn-fed Iberian Ham, Acorn-fed Iberian Loin, Manchego Cheese in EVOO) (7,12)</i>	20,00

Entrantes calientes

HOT STARTERS

Guiso del día <i>Dish of the Day</i>	8,00
Buñuelos de tortillita de camarones <i>Shrimp tempura fritters (1,3,7,8,11)</i>	12,00
Pad Thai de pollo con huevo escalfado <i>Chicken pad thai with poached eggs (1,2,4,6,11)</i>	11,00
Almejas a la marinera al Harveys Fino <i>Sailor-style clams with Harveys Fino (3,4,6)</i>	14,00
Croquetas caseras de carrillada Ibérica <i>Homemade Iberian Pork Cheek Croquettes (1,3,7)</i>	14,00
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
Carabinero, huevo plancha, patatas fritas y trufa <i>Scarlet Prawn, Fried Egg, Fried Potatoes, and Truffle (1,2,3)</i>	18,00
Raviolis de marisco y jamón ibérico con velouté de puerros y toque de Harveys Fino <i>Seafood and Iberian Ham Ravioli with Leek Velouté and a touch of Harveys Fino Sherry (1,2,3,7,12)</i>	12,00
Canelón de codillo con bechamel trufada <i>Pork knuckle Cannelloni with truffled béchamel(1,3,7)</i>	12,50

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 de Gadira con crema de aguacate, salsa Ponzu y wakame <i>Gadira Bluefin Tuna Tartare with Avocado Cream, Ponzu Sauce, and Wakame (1,4,6,11,12.)</i>	25,00
Chanquetes crujientes de la Bahía con huevos fritos camperos <i>Crispy whitebait with fried eggs (1,3,4.)</i>	16,00
Lubina sobre alboronía <i>Butterflied Sea Bass on Alboronía (Andalusian Vegetable Stew) (1,4,12.)</i>	17,00
Bacalao con salsa de ñoras a la vizcaina <i>Cod with Biscayne sauce (1,2,4)</i>	17,00
Calamares fritos a la andaluza <i>Andalusian-Style Fried Squid (1,3,12,14.)</i>	16,00
Langostinos al ajillo en AOVE <i>Big Prawns Sautéed with Garlic (2,3,4,12,14.)</i>	16,00
Cazón en adobo <i>Marinated dogfish (1,4,12.)</i>	16,00

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

Solomillo de ternera a la plancha con parmentier trufado <i>Grilled Beef Tenderloin with Truffled Parmentier (1,7,12.)</i>	23,00
Lomo bajo de ternera Simmental origen <i>Simmental Beef Sirloin (Origin: Simmental Breed) (2,3,12,14.)</i>	20,00
Magret de pato a la naranja con reducción de Harveys Bristol Cream <i>Duck Breast with orange sauce and Harveys Bristol Cream Reduction (1,7,12.)</i>	15,00
Terrina de cochinito deshuesado a baja temperatura <i>Slow-Cooked Boneless Suckling Pig Terrine (1,7, 2.)</i>	19,00
Solomillo ibérico con crema de roquefort o pimienta al aroma de brandy Fundador Sherry Cask <i>Iberian Pork Tenderloin with Roquefort Cream or Pepper Sauce, Flavored with Brandy (1,7,8,12.)</i>	15,00
Cordon bleu de pollo relleno de jamón y queso <i>Chicken Cordon Bleu Stuffed with Ham and Cheese (1,3,7.)</i>	14,00
Albóndigas de lomo bajo Simmental con tomate natural y dados de patata crujiente <i>Simmental Beef Meatballs with Homemade tomato sauce and crispy potatoes (1,3,7,12.)</i>	14,00

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>	4,00 €
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

Duck magret

Café Fundador Especial maridado con:

Tiramisú al instante con Fundador Sherry Cask

Instant tiramisu with Fundador Sherry Cask

55€ por persona / *per person*





Menu Prestige

PRESTIGE 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 Fino Premium

Jamón Ibérico de Bellota Enrique Tomás

Enrique Tomás Iberian Acorn-Fed Ham

Harveys VORS Amontillado
Mejor Vino del Mundo 2016

Sashimi de atún de almadraba

Almadraba Bluefin Tuna Sashimi

Fundador Sherry Cask Doble Madera
Doble Medalla de Oro 2023

Crema de Carabineros

Scarlet Prawn Cream

Fundador Supremo 15 YO Amontillado Sherry Cask
Triple Medalla de Oro 2023

Solomillo de Ternera Angus

Angus Beef Tenderloin

Café Fundador Especial

Tiramisú al instante con Fundador Sherry Cask

Instant Tiramisu with Fundador Sherry Cask

Cóctel Fundador Negroni

Macarons

90€ por persona / per person



Menu Casa Fundador

CASA FUNDADOR 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 Mule
Cóctel aperitivo
Appetizer cocktail

Harveys Bristol Cream on the Rocks

Foie de pato a la pimienta rosa y mermelada de tomate
Duck Foie Gras with Pink Pepper and Tomato Jam

Harveys Amontillado Premium

Ceviche de lubina
Sea bass ceviche

Harveys Oloroso Premium

Terrina de cochinito deshuesado a baja temperatura
Slow-Cooked Boneless Suckling Pig Terrine

Fundador Supremo 15 YO Amontillado Premium

Queso payoyo con membrillo
Payoyo cheese with Quince Paste

48€ 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

Piña asada con helado y miel del Pinsapar <i>Roasted Pineapple with Ice Cream & Pinsapar Honey (1,3,7)</i>	9,00
Tiramisú al instante con Brandy Fundador Sherry Cask <i>Instant Tiramisu with Brandy Fundador Sherry Cask (1,3,7)</i>	9,00
Milhojas de nata y mascarpone <i>Puff Pastry with Whipped Cream & Mascarpone (1,3,7)</i>	8,00
Tarta de chocolate crujiente <i>Crispy chocolate cake (1,3,7)</i>	8,00
Tarta de galleta María, nata y trufa <i>María Biscuit Cake with Whipped Cream & Truffle (1,3,7)</i>	8,00
Velvet Noir (Chocolate, vainilla y crujiente de Macadamia) <i>Velvet Noir (Chocolate, Vanilla & Crunchy Macadamia) (1,3,7)</i>	8,00
Sorbete de Brandy Colada (1,3,7) Brandy colada sorbet	7,00
Brocheta de fruta de temporada <i>Seasonal fruit skewer</i>	6,00
Helado artesano (consultar sabores) <i>Artisanal Ice cream (3,5,6,7,8,11,12)</i>	6,00

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 en € IVA incluido / Prices per person in € taxes included

CASA
FUNDADOR
Restaurante

 @brandyfundador  Fundador