

Carta *de tapas*

TAPAS MENU

CASA
FUNDADOR
Restaurante

CASA
FUNDADOR
Restaurante



Nuestros Brandies y Licores

OUR BRANDIES & LIQUORS

FUNDADOR SHERRY CASK COLLECTION <i>Solo o con hielo</i>	Fundador Sherry Cask (Solera)	Copa 3,90€
	Fundador Sherry Cask Doble Madera (Reserva)	4,50€
	Fundador Sherry Cask Triple Madera (Gran Reserva)	5,50€
FUNDADOR SUPREMO SHERRY CASK “LUXURY COLLECTION” <i>(GRAN RESERVA)</i> <i>Solo o con hielo</i>	Fundador Supremo 12YO Pedro Ximenez Sherry Cask	8,00€
	Fundador Supremo 15YO Amontillado Sherry Cask	11,00€
	Fundador Supremo 18YO Oloroso Sherry Cask <i>Mejor brandy del mundo 2019 por la IWSC</i>	24,00€
GAMA TERRY	Terry Centenario chupito	3,00€
	Terry 1900 (Reserva) <i>Solo o con hielo</i>	4,50€
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

Copa / Jarra

Fundador Ginger Mojito

7,00 €

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

Fundador Sherry Cask, lime juice, mint, ginger ale, brown sugar

Fundador Mojito frutos rojos

7,00 €

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

Fundador Índigo

7,00 €

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

Fundador Sherry Cask Doble Madera lime juice and ginger beer

La Fundadora

7,00 €

Granizado de Fundador Sherry Cask Doble Madera, triple seco y limón

Cask Fundador Sherry Cask Doble Madera Granita, Triple Sec, and lemon

Fundador Brandy Colada

7,00 €

Fundador Sherry Cask Triple madera, puré de coco y zumo de piña

Fundador Sherry Cask Triple madera, coconut pureé and pineapple juice

Fundador Palomo

7,00 €

Fundador Supremo 12 PX Sherry Cask con soda pomelo

Fundador Supremo 12 PX Sherry Cask with grapefruit soda

Trópico 1900

7,00 €

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

Terry 1900, Calisay with lime and pineapple juice

Terry 1900 Punch

7,00 €

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

Terry 1900, Amaretto, lemon and orange juice

Terry & Lime

7,00 €

Terry White, zumo de lima y refresco de limón

Terry White, lemon juice and lemon soda

COMBINADOS

Fundador Sherry Cask Doble Madera

6,00 €

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

HARVEYS SHERRY CÓCTELES

Rebujito clásico

5,00 € / 12,00 €

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

Rebujito Red Berry

6,00 € / 16,00 €

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

Harveys Spritz

7,00 € / 16,00 €

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



EXPERIENCIA Y PASION
HARVEYS & RAMÓN TRUJILLO
SINCE 1796

HARVEYS
FINO PUY



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€



Nuestros Vinos

OUR WINES

		Copa / Botella
GAMA GARVEY	Fino San Patricio	1,60€ / (75 cl.) 9,50€
	Amontillado Tio Guillermo	2,10€ / (75 cl.) 11,50€
	Oloroso Ochavico	2,10€ / (75 cl.) 11,50€
	Pedro Ximénez Garvey	2,10€ / (75 cl.) 11,50€
APERITIVOS	Harveys Bristol Cream <i>con hielo y naranja</i>	3,50€
	Vermut marinero Garvey <i>con hielo, naranja y romero</i>	3,50€
	Harveys Pink, <i>sirope</i> <i>de frambuesa y gaseosa</i>	6,00€
	Harveys Orange, <i>zumo</i> <i>de 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€

CASA
FUNDADOR
Restaurante



Ahumados y salazones

Smoked and cured fish/meats

|

	Tapa	Ración
Matrimonio de boquerones y anchoas <i>"Matrimonio" of anchovies and white anchovies (4, 12)</i>	3,50€	11,00€
Gilda (aceitunas verdes, piparras y anchoas en aceite de oliva) <i>Green olives, pickled green chili peppers (piparras), and anchovies in olive oil (4, 12)</i>	3,50€	11,00€
Anchoas del Cantábrico 00 (6uu/12uu) <i>Cantabrian Anchovies 00 (6 pcs/12 pcs) (4, 12)</i>	14,00€	24,00€
Boquerones de costera en vinagre (6uu/12 uu) <i>Fresh White Anchovies in Vinegar (6 pcs/12 pcs) (4, 12)</i>	5,00€	9,00€
Mojama de atún <i>Salt-Cured Tuna Mojama (4, 12)</i>	7,00€	14,00€

Vegetariano

Vegetarian

|

	Tapa	Ración
Crema de corazones de alcachofas <i>Artichoke Heart Cream</i>	6,50€	-
Wok de verduras <i>Vegetable Wok</i>	4,50€	11,00€
Pimientos del padrón <i>Padrón Peppers</i>	5,00€	10,00€
Alcachofas confitadas <i>Confit Artichokes</i>	5,00€	9,50€

Ibéricos y quesos

Iberian cured meats and cheeses

	Tapa	Ración
Jamón de bellota ibérico Suave Enrique Tomás <i>100% Acorn-Fed Iberian Ham Suave Enrique Tomás</i>		22,00
Lomo de bellota ibérico Enrique Tomás <i>100% Acorn-Fed Iberian Loin Enrique Tomás</i>		22,00
Chicharrones gaditanos con limón y sal <i>Cádiz-Style Pork Cracklings with Lemon & Salt</i>		10,00
Queso Payoyo <i>Payoyo Cheese (7)</i>	4,00	14,00
Queso manchego en AOVE <i>Manchego Cheese in Extra Virgin Olive Oil (7)</i>	4,00	14,00
Tabla de quesos (Payoyo, Ronkari, Ardiona, Manchego en AOVE) <i>Cheese Board (Payoyo, Ronkari, Ardiona, Manchego in EVOO) (7)</i>		16,00
Surtido ibérico (Queso manchego, Lomo ibérico, Jamón Ibérico) <i>Iberian Platter (Acorn-fed Iberian Ham, Acorn-fed Iberian Loin, Manchego Cheese in EVOO) (7,12)</i>		20,00

Tapas frías

COLD TAPAS

|

	Tapa	Ración
Tartar de atún de Gadira con salsa Ponzu y cremoso de aguacate <i>Gadira Tuna Tartare with Ponzu Sauce & Avocado Cream (4,6,12)</i>	12,50	25,00
Ceviche de lubina <i>Sea Bass Ceviche (4,12)</i>	6,50	16,00
Papas aliñás con melva canutera <i>"Papas Aliñás" with Melva Canutera (Andalusian Potato Salad) (4,12)</i>	3,50	9,00
Ensaladilla con tartar de gambas <i>Russian Salad with Prawn Tartare (2,3,4,7,10)</i>	8,00	17,50
Ensalada Casa Fundador. Mojama y queso feta <i>Casa Fundador Salad. Mojama tuna and feta cheese. (4,7)</i>	6,00	14,00
Taco de atún, mango, guacamole y cherry <i>Tuna Taco with mango, guacamole and cherry tomato (4,11,12)</i>	11,00	9,00
Foie de oca <i>Goose Foie Gras</i>	7,00	20,00
Paté de la casa al Brandy Fundador <i>Homemade paté with Brandy Fundador (7,12)</i>	4,50	12,50
Mejillones en escabeche de bateas seleccionadas con patatas fritas <i>Marinated Mussels from Selected Bateas with Fries (12,14)</i>		9,00

Tapas calientes

HOT TAPAS

	Tapa	Ración
Guiso del día <i>Dish of the Day</i>	5,50	-
Buñelo de tortillita de camarones <i>Shrimp Fritter Beignets (1,2,3)</i>	6,00	12,00
Chanquetes con huevos fritos <i>Baby Whitebait with Fried Eggs (1,3,4)</i>	6,50	16,00
Calamares fritos <i>Fried Calamari (1,4,14)</i>	6,00	16,00
Cazón en adobo <i>Marinated Dogfish (1,4,12)</i>	6,00	16,00
Langostinos al ajillo en AOVE <i>Garlic Prawns in extra virgin olive oil (2)</i>	-	16,00
Brochetita de pollo al curry con salsa de coco y lima <i>Chicken Curry Skewer with Coconut & Lime Sauce (10)</i>	5,00	11,00
Medallones de cerdo a la pimienta <i>Pork Medallions in Pepper Sauce (1,7,8,12)</i>	6,00	15,00
Croquetas Caseras de carrillada Ibérica <i>Homemade Iberian Pork Cheek Croquettes (1,3,7)</i>	6,00	14,00
Raviolis de marisco y jamón ibérico con velouté de puerros <i>Seafood and iberian ham Ravioli with leek velouté (1,2,3,7,12)</i>	6,00	12,00

Brioche & bikinis

Brioche & sandwiches

Brioche de salmón con mostaza verde (2 unidades) <i>Salmon Brioche with Green Mustard (2 units) (1,3,4,7,10)</i>	12,00
Brioche de tartar de atún (2 unidades) <i>Bluefin Tuna Tartare Brioche (2 units) (1,3,4,7)</i>	14,00
Bikini trufado de jamón y queso <i>"Bikini" (Grilled Ham & Cheese Sandwich with truffle) (1,3,7)</i>	9,00
Dobladillo Gaditano (Caballa, tomate y mayonesa) <i>Dobladillo Gaditano (Mackerel, Tomato & Mayonnaise sandwich)(1,3,4,7)</i>	6,50
Tosta de salmorejo, jamón y huevo plancha <i>Toast with Salmorejo, Iberian Ham & Fried Egg (1,3,7)</i>	7,00

CASA
FUNDADOR
Restaurante



Postres

DESSERTS

Piña asada con helado y miel del Pinsapar	9,00
<i>Roasted Pineapple with Ice Cream & Pinsapar Honey (1,3,7)</i>	
Tiramisú al instante al Brandy Fundador	9,00
<i>Instant Tiramisu with Brandy Fundador (1,3,7)</i>	
Milhojas de nata y mascarpone	8,00
<i>Puff Pastry with Whipped Cream & Mascarpone (1,3,7)</i>	
Tarta de galleta María, nata y trufa	8,00
<i>María Biscuit Cake with Whipped Cream & Truffle (1,3,7)</i>	
Velvet Noir (Chocolate, vainilla y crujiente de Macadamia)	8,00
<i>Velvet Noir (Chocolate, Vanilla & Crunchy Macadamia) ((1,3,7)</i>	
Sorbete de Brandy Colada	7,00
<i>Brandy colada sorbet (4,6,12)</i>	
Brocheta de fruta de temporada	6,00
<i>Seasonal Fruit Skewer (4,6,12)</i>	
Helado artesano (consultar sabores)	6,00
<i>Artisanal Ice cream (3,5,6,7,8,11,12)</i>	

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

CASA
FUNDADOR
Restaurante

CASA FUNDADOR

Restaurante

 @brandyfundador

 Fundador



RUTA DEL VINO Y EL BRANDY
MARCO DE JEREZ



RUTAS
Vinodéspana