

Carta *de tapas*

TAPAS MENU

CASA
FUNDADOR
Restaurante

CASA FUNDADOR *Restaurante*



Nuestros Brandies y Licores

OUR BRANDIES & LIQUORS

		Copa
FUNDADOR SHERRY CASK COLLECTION <i>Solo o con hielo</i>	Fundador Sherry Cask (Solera)	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€

Magas *por* FUNDADOR

@brandyfundador_es



Combinados

MIXOLOGY

BRANDY SIGNATURE CÓCTELES

Fundador Ginger Mojito

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

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

Copa / Jarra

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 €

MAGAS por Fundador

Fundador Sherry Cask Doble Madera, pomelo y lima

Fundador Sherry Cask Doble Madera , grapefruit and lime

7,00 €

Fundador Brandy Colada

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

Fundador Sherry Cask Triple Madera, coconut pureé 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, 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 €

Granizado de café helado con Terry

Brandy Terry Centenario, granizado de café y sirope de vainilla/Terry Centenario brandy,

iced coffee and vanilla syrup

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 leaves

6,00 € / 16,00 €

Harveys Spritz

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

7,00 € / 16,00 €

CASA
FUNDADOR
Restaurante

CASA
FUNDADOR
Restaurante



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€

CASA
FUNDADOR
Restaurante



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 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 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	12,50
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>	3,00	11,00
Anchoas del Cantábrico 00 (6uu/12uu) <i>Cantabrian Anchovies 00 (6 pcs/12 pcs) (4, 12)</i>	14,00	22,00
Mojama de atún <i>Salt-Cured Tuna Mojama (4, 12)</i>	7,00	14,00
Navajas al ajillo Peperetes <i>Razor clams with garlic(14.)</i>		16,00
Paté de mejillones Peperetes <i>Mussels pate (12,14))</i>		12,00

Vegetariano

Vegetarian

	Tapa	Ración
Crema de corazones de alcachofas <i>Artichokes hearts Cream</i>	6,50	-
Wok de verduras <i>Vegetables Wok</i>	4,50	11,00
Pimientos del padrón <i>Padrón Peppers</i>	5,00	10,00
Alcachofas confitadas con salsa de setas <i>Confit Artichokes with mushrooms sauce</i>	5,00	9,50

Tapas frías

COLD TAPAS

|

	Tapa	Ración
Surtido de crudos de atún rojo: Tataki, sashimi, tartar <i>Assorted raw red tuna cuts: tartare, sashimi, and tataki.</i>	-	32,00
Tartar de lomo de atún de almadraba <i>Red tuna tartare (4,6,12)</i>	12,50	25,00
Ceviche de corvina <i>Sea Bass ceviche (4,12)</i>	6,50	16,00
Ceviche de lomo de atún rojo <i>Red tuna ceviche (4,12)</i>	12,00	22,00
Papas aliñás con melva canutera <i>"Papas Aliñás" with Melva Canutera (Andalusian Potato Salad)(4,12)</i>	4,00	9,00
Ensaladilla con tartar de langostinos <i>Russian Salad with prawns tartare (2,3,4,7,10)</i>	8,00	17,50
Ensaladilla de gambas <i>Russian Salad with prawns (2,3,4,7,10)</i>	5,00	12,00
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>	6,00	12,00
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>	5,00	12,50

Tapas calientes

HOT TAPAS

	Tapa	Ración
Guiso del día <i>Dish of the Day</i>	5,50	-
Buñuelo de tortillita de camarones <i>Shrimp Fritter Beignets (1,2,3)</i>	6,00	12,00
Vieiras gratinadas con mayo kimchi tostada y lima (2/4uu.) <i>Gratinated scallops with kimchi mayo and lime(2/4 pieces)</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	15,00
Langostinos al ajillo en AOVE <i>Garlic Prawns in extra virgin olive oil (2)</i>	-	16,00
Carrillada de ibérico a baja temperatura <i>Slow-cooked Iberian pork cheek (1.)</i>	6,00	12,00
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 solomillo de cerdo a la pimienta <i>Pork tenderloin Medallions in Pepper Sauce (1,7,8,12)</i>	6,00	15,00
Croquetas caseras de puchero de la abuela <i>Homemade Iberian Pork Cheek Croquettes (1,3,7)</i>	6,00	14,00
Raviolis de marisco y jamón ibérico con velouté de puerros y toque de Harveys Fino <i>Seafood and iberian ham Ravioli with leek velouté (1,2,3,7,12)</i>	6,00	12,00

CASA
FUNDADOR
Restaurante



Ibéricos y quesos

Iberian cured meats and cheeses

	Tapa	Ración
Jamón de bellota ibérico Suave Enrique Tomás <i>Acorn-Fed Iberian Ham Suave Enrique Tomás</i>		24,00
Chicharrones gaditanos con limón y sal <i>Cádiz-Style Pork Cracklings with Lemon & Salt</i>		11,00
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 (4 variedades) <i>Cheese Board (7)</i>		16,00

Brioche & tostas

Brioche & toasts

Brioche de carrillada con cebolla caramelizada (2 uu) <i>Slow-cooked Iberian pork cheek brioche with caramelized onions (2 pieces)(1,3,4,7,10)</i>	10,00
Brioche de tartar de atún rojo con guacamole (2 uu) <i>Red tuna tartare brioche with guacamole (2 pieces) (1,3,4,7)</i>	12,00
Tosta de salmorejo, jamón y huevo plancha <i>Toast with Salmorejo, Iberian Ham & Fried Egg (1,3,7)</i>	8,00
Tosta de guacamole con huevo escalfado <i>Guacamole toast with poached egg (1,3,7)</i>	8,00

CASA
FUNDADOR
Restaurante



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	9,00
<i>Roasted Pineapple with Ice Cream & Pinsapar Honey (1,3,7)</i>	
Tiramisú al instante con Brandy Fundador Sherry Cask	9,00
<i>instant Tiramisu with Brandy Fundador Sherry Cask (1,3,7)</i>	
Milhojas de nata y mascarpone	8,00
<i>Puff Pastry with Whipped Cream & Mascarpone (1,3,7)</i>	
Tarta de chocolate crujiente	8,00
<i>Crispy chocolate cake (1,3,7)</i>	
Tocino de cielo	8,00
<i>Spanish egg yolk flan ((1,3,7)</i>	
Brocheta de fruta de temporada	6,00
<i>Seasonal fruit skewer</i>	
Helado artesano (consultar sabores)	6,00
<i>Artisanal Ice cream (3,5,6,7,8,11,12)</i>	

Alérgenos

ALLERGENS

1-Gluten. 2-Crustáceos. 3- Huevos. 4-Pescado. 5-Cacahuètes. 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

 @brandyfundador

 Fundador



RUTA DEL VINO Y EL BRANDY
MARCO DE JEREZ



RUTAS
vinod~espana