



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.

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

CASA
FUNDADOR
Restaurante

FUNDADOR
& FRIENDS

@brandyfundador.es

FUNDADOR
SHERRY CASK

Nuestros Brandies y Licores

OUR BRANDIES & LIQUORS

La tradición de Bodegas Fundador se refleja en cada sorbo de nuestros brandies.
Descubre la excelencia de fusionar historia y tiempo.

*The tradition of Bodegas Fundador is reflected in every sip of our brandies.
Discover the excellence of blending history and time.*

		Copa
FUNDADOR SHERRY CASK COLLECTION	Fundador Sherry Cask (Solera) <i>Solo o con hielo</i>	3,90€
	Fundador Sherry Cask Doble Madera (Reserva) <i>Solo o con hielo</i>	4,50€
	Fundador Sherry Cask Triple Madera (Gran Reserva) <i>Solo o con hielo</i>	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 <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€
	Terry Punch	5,00€
LICORES	Calisay chupito	3,00€
	Ponche Soto chupito	3,00€
CAFE ESPECIALES CON BRANDY	Black Terry <i>(Terry Centenario con licor de café)</i>	4,00€
	Terry Espresso <i>(Terry Centenario, café y licor de café)</i>	5,00€
	Terry Black Tonic <i>(Terry Centenario, café, licor de café, tónica)</i>	7,00€



Combinados

MIXOLOGY

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 €

MAGAS por Fundador

Fundador Sherry Cask Doble Madera, soda pomelo y lima

Fundador Sherry Cask Doble Madera , grapefruit soda 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 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

9,00 €

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

Fino Torre de Macharnudo, sprite y hierbabuena

Fino Torre de Macharnudo with sprite and mint

5,00 € / 12,00 €

Rebujito Red Berry

Fino Torre de Macharnudo, sprite, frutos rojos y menta

Fino Torre de Macharnudo with red berries and mint leaves

6,00€ / 16,00 €

Harveys Spritz

Harveys Bristol Cream, soda pomelo y prosecco

Harveys Bristol Cream with prosecco and grapefruit soda

7,00€ / 16,00 €



Nuestros Vinos

OUR WINES

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 <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€
TORRE DE MACHARNUDO By Harveys	Fino Torre de Macharnudo	3,00€ / (50 cl.) 14,00€
	Amontillado Torre de Macharnudo	4,00€ / (50 cl.) 26,00€
	Palo Cortado Torre de Macharnudo	4,00€ / (50 cl.) 26,00€
	Oloroso Torre de Macharnudo	4,00€ / (50 cl.) 26,00€
	Pedro Ximénez Torre de Macharnudo	4,00€ / (50 cl.) 26,00€
HARVEYS GAMA CLASSIC	Harveys Bristol Cream	3,50€ / (75 cl.) 14,00€
	Harveys Medium Dry	3,50€ / (75 cl.) 14,00€



ENRIQUE
TOMÁS
★★★★

Una de nuestras máximas es que "el mejor jamón es el que más te gusta". Podemos afirmar que con cada uno de estos sobres de jamón de bellota 100% ibérico, experimentarás que el jamón no es para comer, sino para obtener placer. Con esta experiencia, podrás comparar las diferencias entre las cuatro procedencias del jamón de bellota 100% ibérico.

Para tener la mejor experiencia posible y disfrutar de todos estos sabores, te recomendamos que cojas una loncha, la deposites en la boca y la empujes contra el paladar. El calor del paladar fundirá la grasa y notarás como el sabor del jamón se inunda las papilas gustativas.

Procedencia: Salamanca

jamón
fresco
SUAVE
suavísimo
para disfrutar

Procedencia: Córdoba

inconfundible
festivo
SABROSO
ambitivo
persistente

Procedencia: Extremadura

efímero
explosión de
sabor
AROMÁTICO
para compartir
profundo
para combinar

Procedencia: Huelva

salado
apasionante
emocionante
INTENSO
ahumado
duradero
tradicional

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>	4,00€
	Vermut marinero 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 con magret de pato	22,50
<i>Rice with duck breast (2,3,12,14.)</i>	
Arroz con presa ibérica	20,00
<i>Rice with Iberian "presa" pork (2,3,12,14.)</i>	
Arroz Señorito	19,50
<i>Señorito rice, a seafood paella (2,3,12,14.)</i>	
Arroz mixto con solomillo y pollo	19,00
<i>Mixed rice with pork sirloin and chicken (2,3,12,14.)</i>	
Arroz con calamares	19,50
<i>Rice with squids (2,3,4,12,14.)</i>	
Arroz con langostinos y almejas	19,50
<i>Rice with big prawns and clams (2,3,4,12,14.)</i>	
Arroz con lomo bajo	25,00
<i>Rice with beef tenderloin (2,3,12,14.)</i>	
Arroz con carabineros	32,00
<i>Rice with red prawns (2,3,4,12,14.)</i>	
Arroz con atún de almadraba	23,00
<i>Rice with almadraba tuna (2,3,4, 12,14.)</i>	
Arroz vegano con alcachofas	18,50
<i>Vegan rice with artichokes (2,3,12,14.)</i>	

Guisos, cremas y ensaladas

STEW, CREAMS & SALADS

Guiso tradicional Jerezano <i>Home made daily stew (ask our staff) (1)</i>	6,50
Sopa de tomate <i>Hot tomato soup (1)</i>	6,50
Salmorejo <i>Salmorejo, cold tomato soup (1)</i>	7,50
Crema de corazones de alcachofas con crujiente de ibérico <i>Cream of artichokes hearts with crispy iberian ham (12.)</i>	7,50
Ensalada de burrata con canónigos, aguacates, fresas, tomates confitados y piñones <i>Burrata cheese salad with lamb's lettuce, strawberries, tomato confit, avocado and pine nuts (7, 8.)</i>	15,00
Ensalada "Casa Fundador," de mojama de atún y queso feta <i>Salad "Casa Fundador". Mojama tuna and feta cheese (4,7.)</i>	15,00

Entrantes fríos

COLD STARTERS

Papas aliñadas con tartar de atún <i>Marinated potatoes with almadraba bluefin tuna tartare</i>	16,50
Jamón Ibérico de Bellota Enrique Tomas (80grs.) <i>Enrique Tomás acorn-fed Iberian Ham (80grs.)</i>	25,00
Chicharrones gaditanos con limón y sal <i>Cádiz-Style Pork Cracklings with Lemon & Salt</i>	11,50
Ensaladilla rusa con tartar de langostinos <i>Cold potato salad with prawns tartar (3,4,6.)</i>	18,00
Paté de la casa al Brandy Fundador <i>Homemade paté with Brandy Fundador (7,12)</i>	12,50
Navajas al ajillo “Peperetes” (Premio mejor conserva del mundo) <i>Razor clams with garlic (Award for Best Canned Product in the World)(14.)</i>	22,00
Anchoas del Cantábrico 00 (12 unidades) <i>Cantabrian Anchovies 00 (12 units) (4,12.)</i>	24,00
Mejillones en escabeche <i>Pickled mussels (12,14)</i>	12,00
Queso manchego en AOVE <i>Manchego 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 (Manchego, AOVE, trufa, Payoyo) <i>Cheese board (Manchego, EEVO, truffle, Payoyo) (7,8)</i>	16,00

Entrantes calientes

HOT STARTERS

Buñuelos de tortillita de camarones <i>Shrimp tempura fritters (1,3,7,8,11.)</i>	14,00
Vieiras gratinadas con mayo kimchi tostada y lima (4uu.) <i>Gratinated scallops with toasted kimchi mayo and lime(4 pieces)</i> <i>(1,2,4,6,11.)</i>	14,00
Almejas a la marinera al Fino Torre de Macharnudo <i>Sailor-style clams with Fino Torre de Macharnudo (3,4,6.)</i>	18,00
Croquetas caseras de puchero de la abuela <i>Homemade Iberian "Grandmother" croquettes (1,3,7.)</i>	15,00
Raviolis de marisco y jamón ibérico con velouté de puerros y toque de Fino Torre de Macharnudo <i>Seafood and Iberian ham Ravioli with leek velouté and a touch of Fino Torre de Macharnudo Sherry (1,2,3,7,12.)</i>	14,00
Canelón de codillo con bechamel trufada <i>Pork knuckle Cannelloni with truffled béchamel(1,3,7.)</i>	12,50
Brioche de carrillada con cebolla caramelizada (2 uu) <i>Slow-cooked Iberian pork cheek brioche (2 pieces)(1,3,4,7,10)</i>	12,00

Atún

TUNA

Celebramos el Atún Rojo de Almadraba de Cádiz, un tesoro fresco capturado con técnica ancestral y sostenible, ofreciendo un sabor inigualable.

We celebrate Cadiz's Almadraba Red Tuna, a fresh treasure caught with ancient, sustainable techniques, offering unparalleled flavor.

Surtido de crudos de atún rojo: Tataki, sashimi, tartar	34,00
<i>Assorted raw tuna cuts: tartare, sashimi, and tataki.</i>	
Tartar de lomo de atún de almadraba	26,00
<i>Bluefin Tuna Tartare (1,4,6,11,12.)</i>	
Tiradito de atún rojo con salsa soja, mayo kimchi y trufa	24,50
<i>Red tuna "tiradito" with soya sauce, kimchi mayo and truffle</i>	
Ceviche de lomo de atún de almadraba	22,00
<i>Red tuna Ceviche (4,11,12.)</i>	
Lomo de atún al horno con patatas asadas y verduras	22,00
<i>Oven baked bluefin tuna with roasted potatos and veggies (4,11,12.)</i>	
Brioche de tartar de lomo de atún (2 unidades)	14,00
<i>Bluefin Tuna Tartare Brioche (2 units) (1,3,4,7)</i>	
Tacos de atún con guacamole, tomate cherry y mango	12,00
<i>(2 unidades)</i> <i>Tuna tacos with guacamole, cherry tomato and mango (2 pieces) (4,11,12.)</i>	

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.



Ceviche de corvina <i>Croaker Ceviche (4,11,12.)</i>	16,50
Carabinero, huevos fritos, crema de carabineros trufada y patatas fritas <i>Scarlet prawn, fried Egg, fried Potatoes, and truffled scarlet prawns cream(1,2,3.)</i>	19,00
Chanquetes crujientes de la Bahía con huevos fritos <i>Crispy whitebait with fried eggs (1,3,4.)</i>	16,50
Lubina salvaje sobre pisto y crujiente de jamón ibérico <i>Butterflied Sea Bass on Ratatouille and crispy iberian ham(1,4,12.)</i>	16,50
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>	16,50

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.

Presa ibérica con jamón de Bellota y crema de salmorejo <i>Iberian pork presa with acorn-fed ham and salmorejo cream (1)</i>	18,00
Solomillo de ternera de vaca Retinta andaluza <i>Andalusian Retinta beef tenderloin</i>	27,00
Carrillada de ibérico a baja temperatura <i>Slow-cooked Iberian pork cheek (1)</i>	17,00
Lomo bajo de ternera Simmental origen <i>Simmental Beef Sirloin (Origin: Simmental Breed) (2,3,12,14)</i>	27,00
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>	17,00
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>	16,00
Albóndigas de lomo bajo Simmental con tomate natural y dados de patata frita crujiente <i>Simmental Beef Meatballs with Homemade tomato sauce and crispy potatoes (1,3,7,12)</i>	16,00

Guarniciones

SIDES

Patatas fritas caseras

Homemade French fries

3,50 €

Pimientos del piquillo caramelizados con AOVE

Piquillo peppers / Caramelized piquillo peppers with EVOO (Extra Virgin Olive Oil)

4,00 €

Puré de patatas

Mashed potatoes / Mashed potatoes with butter

3,50 €

Espárragos verdes a la brasa gratinados con salsa bearnesa

Gratinated green asparagus / Grilled green asparagus gratinated with bearnaise sauce

3,50 €



EST. 1730
FUNDADOR

EST. 1730
FUNDADOR
SHERRY CASK
FINE BRANDY
DOBLE MADERA
BRANDY DE JEREZ
SOLEDA RESERVA
CON UNA EXCEPCIONAL DOBLE CRANTA EN BARRICA DE JEREZ
ANQUEADO EN CANTAS DE ARATILLO Y MADERA
Pedro Domecq
CASA FUNDADA EN 1730
JEREZ DE LA FRONTERA
PRODUCCION Y ENVEJECIMIENTO EN ESPANA

Menú Jerez Capitalidad Gastronómica

Jerez Gastronomic Capital Menu

Sabores de Jerez, cocina andaluza y los mejores vinos y brandies en un menú creado para celebrar nuestra Capitalidad Gastronómica.

Flavours of Jerez, Andalusian cuisine and the finest wines and brandies in a menu created to celebrate our Gastronomic Capital.

Magas by Fundador

Fundador Sherry Cask Doble Madera, soda pomelo y lima
Fundador Sherry Cask Doble Madera, grapefruit soda and lime

Combinado de Fundador

Fundador mixer

Maridaje: Gildas jerezanas

Jerez-style gildas

Fino Torre de Macharnudo

Maridaje: Sopa de tomate*

Hot tomato soup

Amontillado Torre de Macharnudo

Maridaje: Tartar de atún de almadraba

Almadraba bluefin tuna tartare gel

Abrebocas

(Fundador Triple Madera & Torre de Macharnudo Palo Cortado)

Maridaje: Carrillada ibérica glaseada al Fundador Triple Madera

Slow-cooked Iberian pork cheek with Fundador Triple Madera Brandy

Terry Espresso maridado con:

Maridaje: Trifle jerezano al Harveys Bristol Cream

Jerez-style trifle with Harveys Bristol Cream

55€ por persona / per person

* En verano se sustituye por Salmorejo / During summer season Salmorejo (cold tomato cream)

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.

Fino Torre de Macharnudo

Maridaje: Jamón Ibérico de Bellota Enrique Tomás

Enrique Tomás Iberian Acorn-Fed Ham

Harveys Vors Amontillado
Mejor Vino del Mundo 2016

Maridaje: Sashimi de atún de almadraba

Almadraba Bluefin Tuna Sashimi

Fundador Sherry Cask Doble Madera

Maridaje: Crema de Carabineros

Scarlet Prawn Cream

Fundador Supremo 15 YO Amontillado Sherry Cask

Maridaje: Solomillo de Ternera Angus

Angus Beef Tenderloin

Café Fundador Especial

Maridaje: Tiramisú al instante con Fundador Sherry Cask

Instant Tiramisu with Fundador Sherry Cask

Cóctel Fundador Negroni

Maridaje: Macarons

95€ por persona / per person



Menu Casa Fundador

CASA FUNDADOR MENU

Menú elaborado por nuestro chef y maridado para disfrutar de los mejores platos de nuestra carta.

Menu crafted by our chef and paired to enjoy the finest dishes from our selection.

Fundador Indigo
Combinado aperitivo
Appetizer mixer

Harveys Bristol Cream on the Rocks

Maridaje: Vieiras gratinadas con mayo kimchi tostada y lima
Gratinated scallops with toasted kimchi mayo and lime

Amontillado Torre de Macharnudo

Maridaje: Ceviche de corvina
Croaker ceviche

Oloroso Torre de Macharnudo

Maridaje: Presa ibérica con jamón de bellota sobre crema de salmorejo
Iberian pork presa with acorn-fed ham and salmorejo cream

Fundador Supremo 15 YO Amontillado

Maridaje: Tocino de cielo
Caramel custard from Jerez

52€ por persona / per person





Postres caseros

HOME MADE DESSERTS

Atrevete a probarlos con nuestros exquisitos combinados
y tendrás una experiencia muy sorprendente.

*Dare to try them with our exquisite signature mixers and
you'll enjoy a truly surprising experience.*

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	9,50
<i>Instant Tiramisu with Brandy Fundador Sherry Cask (1,3,7)</i>	
Milhojas de nata y mascarpone	8,50
<i>Puff Pastry with Whipped Cream & Mascarpone (1,3,7)</i>	
Trifle con Brandy Fundador Sherry Cask	9,00
<i>Trifle with Fundador Sherry Cask Brandy (1,3,7)</i>	
Tocino de cielo	7,00
<i>Caramel custard from Jerez(1,3,7)</i>	
Tarta de chocolate crujiente	8,00
<i>Crispy Chocolate cake(1,3,7)</i>	
Brocheta de fruta de temporada	6,00
<i>Seasonal fruit skewer</i>	
Helado artesano de chocolate negro	6,00
<i>Artisanal black chocolate 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-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_es