



Carta *de tapas*

TAPAS MENU

CASA
FUNDADOR
Restaurante

CASA
FUNDADOR
Restaurante



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 y 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€

CASA
FUNDADOR
Restaurante



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 de 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 de 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

7,00 € / 16,00 €

CASA
FUNDADOR
Restaurante

CASA
FUNDADOR
Restaurante



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€



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 €

CASA
FUNDADOR
Restaurante



Ahumados y salazones

Smoked and cured fish/meats

	Tapa	Ración
Matrimonio de boquerones y anchoas	3,50	12,50
<i>"Matrimonio" of anchovies and white anchovies (4, 12)</i>		
Gilda (aceitunas verdes, piparras y anchoas en aceite de oliva)	3,50	11,00
<i>Green olives, pickled green chili peppers (piparras), and anchovies in olive oil (4, 12)</i>		
Anchoas del Cantábrico 00 (6uu/12uu)	14,00	22,00
<i>Cantabrian Anchovies 00 (6 pcs/12 pcs) (4, 12)</i>		
Mojama de atún	7,00	14,00
<i>Salt-Cured Tuna Mojama (4, 12)</i>		
Navajas al ajillo de las Rias Gallegas "Peperetes"		16,00
<i>Razor clams with garlic(14.)</i>		
Mejillones en escabeche		12,00
<i>Pickled mussels P (12,14)</i>		

Vegetariano

Vegetarian

	Tapa	Ración
Sopa de tomate	-	6,50
<i>Hot tomato soup (1)</i>		
Crema de corazones de alcachofas	-	7,50
<i>Artichokes hearts Cream</i>		
Wok de verduras	4,50	11,00
<i>Vegetables Wok</i>		
Pimientos del padrón	5,00	10,00
<i>Padrón Peppers</i>		
Alcachofas confitadas con salsa de setas	5,00	9,50
<i>Confit Artichokes with mushrooms sauce</i>		

Tapas frías

COLD TAPAS

|

	Tapa	Ración
Papas aliñás con tartar de atún de almadraba <i>Marinated potatoes with almadraba bluefin tuna tartare</i>	-	16,50
Surtido de crudos de atún rojo: Tataki, sashimi, tartar <i>Assorted raw red tuna cuts: tartare, sashimi, and tataki.</i>	-	34,00
Tartar de lomo de atún de almadraba <i>Red tuna tartare (4,6,12)</i>	12,50	26,00
Ceviche de corvina <i>Sea Bass ceviche (4,12)</i>	6,50	16,00
Ceviche de lomo de atún rojo de almadraba <i>Red tuna ceviche (4,12)</i>	12,00	22,00
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
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 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	-
Buñuelo de tortillita de camarones (2/4uu.) <i>Shrimp Fritter Beignets (2/4 pieces) (1,2,3)</i>	7,00	14,00
Vieiras gratinadas con mayo kimchi tostada y lima (2/4uu.) <i>Gratinated scallops with kimchi mayo and lime(2/4 pieces)</i>	7,00	14,00
Chanquetes con huevos fritos <i>Baby Whitebait with Fried Eggs (1,3,4)</i>	7,50	16,00
Calamares fritos <i>Fried Calamari (1,4,14)</i>	6,00	16,00
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	15,00
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>	7,00	14,00

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>		25,00
Chicharrones gaditanos con limón y sal <i>Cádiz-Style Pork Cracklings with Lemon & Salt</i>		11,50
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 (Manchego, AOVE, trufa, Payoyo) <i>Cheese Board (Manchego, EEVO, truffle, Payoyo) (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>	12,00
Brioche de tartar de atún rojo con guacamole (2 uu) <i>Red tuna tartare brioche with guacamole (2 pieces) (1,3,4,7)</i>	14,00
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

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	8,00
<i>Puff Pastry with Whipped Cream & Mascarpone (1,3,7)</i>	
Trifle con Brandy Fundador Sherry Cask	9,00
<i>Trifle with Brandy Fundador Sherry Cask (1,3,7)</i>	
Tocino de cielo	8,00
<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-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 impuestos incluidos / *Prices per person taxes included*

CASA
FUNDADOR
Restaurante



CASA FUNDADOR *Restaurante*

 brandyfundador_es



RUTA DEL VINO Y EL BRANDY
MARCO DE JEREZ



RUTAS
vinod~espana