



Restaurante Paco Ortega

Sabor de ayer, sabor de hoy



Caprichos de pescado (fish delicacies)

	Tapa	M.Rac	Ración
BOQUERONES FRITOS (fried anchovies) 🐟🌿	2,5€	7€	10€
PUNTILLITAS FRITAS (fried cuttlefish) 🐙🌿	2,5€	6€	10€
ATÚN ENCEBOLLADO DE BARBATE (tuna in onion) 🐟🌿	3,5€	7€	13€
CHOCOS FRITOS (fried squid) 🐙🌿	2,5€	7€	13€
CAZÓN EN ADOBO GADITANO (traditional fish) 🐟🌿	2,5€	6€	11€
CHIPIRONES RELLENOS (stuffed squid) 🐙	3,5€	8€	13€
PEZ ESPADA EN SALSA VERDE (swordfish) 🐟			11€
ORTIGUILLAS DE MAR (vegetable of the sea) 🌿🌿			10€
PICADILLO DE ATÚN (tuna) 🐟	2,5€	6€	9€
CRUJIENTES DE SALMON (salmon crunchy) 🐟	3,5€		8€
PAVÍA DE MERLUZA (fried hake) 🐟🌿	3,5€		8€
ALBÓNDIGAS DE ATÚN (tuna meatballs) 🐟🌿🍅	3,5€		13€
CRUJIENTES DE LANGOSTINOS (shrimps crunchy) 🌿🌿	3,5€		8€
BRAZO GITANO DE SALMON Y QUESO (salmon & cheese roll) 🐟🌿🧀			7€
TORTILLA DE CAMARONES (small prawn omelette) 🐟🍳	2,5€	7€	12€
SALPICÓN DE MARISCO (seafood cocktail) 🌿🐙🐟	3,5€	6€	9€
ARROZ NEGRO CON CALAMARES (rice with squid) 🌿🍳🐙	3,5€		8€



Caprichos de carne (meat delicacies)

	Tapa	M.Rac	Ración
CARNE DE VENADO (deer in sauce) 🌿	3€	7€	13€
JABALÍ GUISADO “A LA ANTIGUA” (wildboar in sauce) 🌿	3,5€	8€	15€
JAMÓN (ham)	2,5€	7€	9€
JAMÓN “PATA NEGRA” (“pata negra” ham)		11€	21€
CHORIZO, SALCHICHÓN, MORCÓN, LOMO a elegir... 🌿 🍷	2,5€	7€	11€
CARRILLADA IBÉRICA ESTOFADA (iberian pork meat in sauce) 🌿	3,5€	8€	15€
SOLOMILLO A LA CASTELLANA (iberian meat w. ham & mushrooms)	3,5€	12€	21€
CARNE DE LA CASA (meat house speciality)	3,5€	8€	13€
ALBÓNDIGAS DE LA CASA (meatballs house speciality) 🌿 🍷 🍄	2,5€	7€	10€
RABO DE TORO (oxtail stew house speciality) 🌿	3,5€	7€	13€
BOLO DE POLLO RELLENO DE SALSAS DE ZANAHORIAS CON REDUCCIÓN AL PEDRO XIMÉNEZ ACOMPAÑADO DE PATATAS FRITAS (Chicken Stuffed W. Carrots. French Fries) 🌿 🍷 🍄 🍷	3€		9€
CRUJIENTES DE RABO DE TORO (oxtail crunchy) 🌿	3,5€		10€
DELICIAS DE POLLO AL LIMÓN (chicken delights) 🌿	3,5€		10€
ROLLITO IBÉRICO EN SALSAS (iberian roll in sauce) 🌿 🍄	3,5€		8€
HAMBURGUESA 100% RETINTO (homemade burger) 🌿	5€		
CARNE DE RETINTO A LA RUTA DEL TORO	3€	10€	15€



Primeros (starters)

	Precio
PATÉ IBÉRICO DE JABALÍ O PERDIZ (wildboar or partridge pate) 🌿🥑🥚	6€
TABLA DE CROQUETAS. POLLO, CHORIZO Y ESPINACAS CON QUESO (croquettes selection. chicken, sausage, spinach & cheese) 🌿🥑🥚	10€
CRUJIENTES DE GAMBA CASERO (homemade shrimp crunchy) 🦐🌿	6€
PAQUITOS. CRUJIENTE DE JAMÓN Y QUESO (ham & cheese crunchy) 🌿🥚	6€
LOMO MECHADO EN ACEITE (marinated loin)	6€
ARROZ NEGRO CON CALAMARES (black rice with squid) 🌾	8€
SURTIDO IBÉRICO PARA 2 ó 4 PERSONAS (iberian selection for 2 or 4 people)	15-20€
LANGOSTINOS COCIDOS (shrimps) 🦐	10€
ALMEJAS A LA MARINERA “ORTEGA” (clams) 🌾	10€
ENSALADA MIXTA PARA 1 ó 2 PERSONAS (mixed salad for 1 or 2 people)	4-7€
ENSALADILLA RUSA PARA 1 ó 2 PERSONAS (potato salad for 1 or 2 people) 🥑🥚	4-7€
CHICHARRONES DE MEDINA (traditional fried meat) 🌿	9€
TORTILLA FRANCESA (french omelette) 🥑	4€
REVUELTO DE CHAMPIÑONES (scrambled eggs with mushrooms) 🥑	7€
REVUELTO DE ESPARRAGOS (scrambled eggs with asparagus) 🥑	9€
REVUELTO DE GAMBAS (scrambled eggs with shrimps) 🦐🥑	8€
GAZPACHO ANDALUZ (gazpacho. traditional tomato & vegetables cold soup)	4€
GAMBAS “AL AJILLO” (shrimp scampi) 🦐	9€
SOPA DE PICADILLO (chicken & vegetables soup) 🌿	4€
TOSTA DE QUESO DE CABRA AL PACO ORTEGA (goat cheese toast) 🌿🥚	7€
FUENTE DE JAMÓN Y QUESO (ham & cheese selection) 🥚	9€



Segundos (mains)

	Precio
CHURRASCO DE CERDO (pork steak)	6€
SOLOMILLO DE CERDO. CASTELLANA, PIMIENTA o ROQUEFORT (pork tenderloin. castellana,pepper,rockefort 🍷)	12€
CHULETÓN DE TERNERA (veal ribeye)	15€
ENTRECOT DE TERNERA (beef steak)	16€
CARRILLADA IBÉRICA (iberian pork cheek) 🌿	8€
BROCHETA DE MERO (grouper fish skewer) 🐟	10€
FILETE DE POLLO O CERDO CON GUARNICIÓN (chicken fillet or pork fillet)	9€
FILETE DE TERNERA (beef fillet)	10€
RABO DE TORO (oxtail stew) 🌿	13€
CARNE DE RETINTO A LA RUTA DEL TORO	10€
DORADA A LA ESPALDA EN SALSA (gilthead fish in sauce) 🐟	11€
PLATO DE PARPUJAS 🐟	7€
PERDIZ AL VINO BLANCO (partridge in white wine) 🍷	16€
CANELONES O LASAÑA (canneloni or lasagna) 🌿🍷	10€

¿Tienes apetito o vienes acompañado? Te recomendamos la...

**PARRILLADA IBERICA DE 1.200 g
Y FUENTE DE PATATAS FRITAS** 20€



Aperitivos variados (appetizers)

	Tapa	M.Rac	Ración
ENSALADA “PACO ORTEGA” (“paco ortega” salad) 🥗			11€
BERZA CON PRINGÁ (stewed cabbage)	3,5€		8€
PATATAS 3 SALSAS (french fries 3 sauces) 🍟🥑🥗			7€
SURTIDO DE CROQUETAS (croquettes selection) 🍟🥑🥗			11€
TORTILLA DE PAPAS (potato omelette) 🥑	3,5€		11€
SERRANITO DE LA CASA (sandwich house speciality) 🍷	3€		
Montaditos varios (sandwich)	3€		
JAMON CON PATATAS (ham & french fries) 🍷			
POLLO CON PATATAS (chicken & french fries) 🍷			
QUESO CON PATATAS (cheese & french fries) 🍷🥗			
PATATA RELLENA AL PACO ORTEGA (stuffed potato) 🍷🥑🥗	3€		9€
HUEVOS FRITOS CON CHORIZO AL PEROL (fried eggs w. chorizo) 🥑	3€		9€
ENSALADILLA RUSA (spanish potato salad w. mayo) 🍷🥑	2,5€	6€	9€
PIMIENTOS ASADOS (roasted peppers)	2,5€	6€	9€
QUESO CURADO EN ACEITE (cheese) 🥗	2,5€	7€	13€
CROQUETAS “DE PILAR” (croquettes “of Pilar”) 🍷🥑	2,5€	6€	10€
PAPAS ALIÑADAS O ALIOLI (potatoes with oil or aioli) 🥑	2,5€	6€	10€
SURTIDO DE CRUJIENTES			16€



Postres (desserts)

	Precio
ARROZ CON LECHE (rice pudding) 🍷	2,5€
FLAN DE HUEVO (egg-based flan) 🍷🥚	2,5€
MOUSSE DE LA CASA (mousse house speciality) 🍷🍫	3€
TARTA DE CHOCOLATE (chocolate cake) 🌾🥚🍷	3€
TOCINO DE CIELO (egg yolk dessert) 🥚🍷	3€
TARTA DE PIÑONES (pine nuts cake) 🌾🥚🍷🍫	3€
TARTA CONTESA (ice cream cake) 🌾🥚🍷	3€
BATIDOS HELADOS (frozen smoothies) 🌾🍷🍫	4€
BANANA SPLIT (banana split) 🌾🍷	6€
PIJAMA DE LA CASA 🌾🍷	10€
CREMA CATALANA (egg yolk cream with caramel) 🥚🍷	4€
YOGURT VARIADO (yogurt selection) 🍷	1€
FRUTA HELADA (iced fruit)	4€
TARTA DE WHISKY (whisky cake) 🌾🍷🥚	4€
FRUTA DEL TIEMPO. 1 PIEZA (fruit. 1 piece)	1,5€
TARTA DE QUESO (cheesecake) 🌾🍷	3€
ALFAJORES O TORTAS PARDAS (local sweetmeat) 🌾🍷🥚🍫	1,5€
DULCES DE MEDINA (local sweetmeat) 🌾🍷🥚	1,5€
CONO HELADO 🌾🍷	2,5€
HELADOS VARIADOS 🌾🍷🥚	
POSTRES DE TEMPORADA (Consultar)	



Medina Sidonia, Conjunto Histórico Artístico, (declarado B.I.C. por la Junta de Andalucía) se halla situada en el centro de la provincia de Cádiz, enclavada en la Ruta del Toro. De origen milenario conserva intacto su sabor árabe en sus blancas y empinadas calles.

Su extraordinaria situación entre la Costa Atlántica, el Estrecho de Gibraltar, y la Sierra de Cádiz, ofrece unas inmejorables vistas pasajísticas.

Alojarse en Medina Sidonia y comer en nuestro Restaurante Bar Paco Ortega supone disfrutar de uno de los Pueblos Blancos más bellos de Andalucía y el privilegio de tener al alcance de la mano las más preciosas y salvajes playas gaditanas.



Restaurante Paco Ortega

Sabor de ayer, sabor de hoy

Plaza de España, 10 • Medina Sidonia (Cádiz)
956 410 157 • 607 830 367 • www.restaurantepacoortega.es

En conformidad con el Reglamento Europeo 1169/2011 este establecimiento ofrece información en materia de alérgenos.

Por favor, si tuviera alguna duda consulte con el camarero.



Gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuetes



Soja



Lácteos



Frutos de cáscara



Sésamo



Mostaza



Dióxido de azufre y sulfitos



Apio



Altramuces



Moluscos