

Restaurante & Mesón EL RANCHO

Entrantes Fríos

Aceltunas rancheras	1,5 €
Pimientos asados a la brasa con langostinos	6,0 €
Patatas aliñadas	5,0 €
Salpicón de mariscos	6,0 €
Huevas aliñadas	6,0 €
Paté de cabracho	7,0 €
Ensaladilla rusa	5,0 €



Entrantes Calientes

Pulpo a la gallega con cachelos	9,0 €
Queso provolone al horno, estilo canario	7,5 €
Chistorra Ibérica a la brasa	5,5 €
Patatas a la cerveza	5,0 €

Ensaladas

Ensalada mixta pequeña	4,5 €
Ensalada mixta grande	7,0 €
Ensalada de tomate con cebolla dulce y jamón	6,0 €
Cogollos de Tudela con anchoas del Cantábrico	7,0 €

Chacinas Ibéricas

	Ración	1/2 Ración
Jamón de paleta de bellota (corte a cuchillo)	14,0 €	8,0 €
Lomito Ibérico de bellota	11,0 €	6,0 €
Queso curado (6 meses en aceite de oliva en bodega)	12,0 €	6,5 €
Chacina Ibérica (Nuestro surtido selecto de chacinas)	16,0 €	8,5 €

Sopas de la casa

Salmorejo mozárabe con jamón y huevo	3,75 €
Caldillo de la abuela don fondo	3,75 €

Combinados caseros

Pechuga de pollo a la plancha	6,5 €
Pechuga de pollo empanada	6,5 €
Croquetas de cola de toro	5,5 €
Albondigas con tomate	6,5 €

	Ración	1/2 Ración
Lagrimitas de pollo	7,5 €	4,5 €
Croquetas caseras (cerdo ibérico y pollo)	7,5 €	4,5 €

Mariscos el Rancho

	Ración	1/2 Ración
Gamba blanca de Huelva (cocida o plancha)	28,0 €	14,0 €
Langostinos de Sanlúcar (cocidos o plancha)	28,0 €	14,0 €
Cazuela de gambas al ajillo		9,5 €
Almejas a la marinera	12,0 €	350 gr.
Almejas Bajo de Guía (con setas, gambas y mejillones)	12,0 €	350 gr.
Almejas al vino blanco	12,0 €	350 gr.
Almejas con alcachofas (según temporada)	15,0 €	350 gr.



Pescado Frito

Chocos fritos	15,0 €	8,0 €
Cazón en adobo	12,0 €	6,0 €
Acedías	12,0 €	8,0 €
Boquerones de costa	8,0 €	4,5 €
Piñotas de Sanlúcar	16,0 €	8,5 €
Ortiguillas (en temporada)	7,0 €	
Puntillitas de Sanlúcar	10,0 €	250 gr.
Frito variado para 2 personas	10,0 €	500 gr.



Con Huevos

Revuelto de espárragos trigueros	6,5 €
Revuelto de setas, jamón y gambas	6,5 €
Capricho Rancho (huevo, jamón, ajo, patatas, cebolla y chistorra)	6,5 €

Guisos caseros

Gulso de venao de montería	8,5 €
Cola de toro	9,5 €
Carrillada al oloroso	8,5 €
Solomillo de cerdo Ibérico al Tío Pepe	10,0 €
Solomillo de cerdo Ibérico con salsa (gongorzola, pimienta, roquefort, setas al Brandy, Oloroso)	10,0 €
Presas Ibérica con salmorejo	10,5 €
Presas Ibérica con pimientos del Piquillo	10,5 €



Pescados El Rancho

Choco a la plancha	10,0 €
Pez espada a la plancha	9,5 €
Marrajo a la plancha	8,0 €
Dorada a la espalda	10,0 €
Lubina a la espalda	10,0 €
Atún a la plancha	10,0 €
Urta a la roteña	12,0 €
Albóndigas de rape en salsa de gambas	11,0 €
Brocheta de rape con langostinos	14,0 €
Lomo de salmón con crema de queso	13,0 €

A la Brasa

Cerdo Ibérico

Solomillo Ibérico	10,5 €
Secreto	10,5 €
Pluma	10,5 €
Presas	10,5 €
Churrasco	10,5 €



Carnes Rojas

Chuletas de ternera	30,0 € Kilo
Entrecot de ternera	30,0 € Kilo
Ternera ajojo	35,0 € Kilo
Ternera angus	45,0 € Kilo
Vaca nacional	35,0 € Kilo
Ganado vacuno mayor	40,0 € Kilo
Solomillo de ternera	14,0 €
Solomillo de buey (con foie y reducción de PX)	16,0 €
Churrasco de Ternera	10,5 €

Otros platos

Chuletillas de cordero	15,0 €
Lomos de venao	15,0 €
Churrasco de pollo	8,5 €
Paletilla o Jamones de cordero	20,0 €

Para Compartir

	Entera	Media
Parrillada extra (cerdo ibérico y pollo)	19,0 €	9,5 €
Parrillada Ibérica (secreto, presas, pluma, solomillo)	30,0 €	15,0 €
Parrillada de jabalí	19,0 €	9,5 €
Parrillada de pollo	17,0 €	9,0 €
Parrillada Ibérica ternera	30,0 €	15,0 €
Parrillada de ternera	30,0 €	15,0 €



Recomendaciones del Chef

HAMBURGUESA DE BUEY 1,1 Kgr. 9,5 €

440 grs. de carne, acompañada de tomate, lechuga, bacon, huevo, queso, cebolla caramelizada y guarnición de patatas fritas

SALMÓN CON CREMA DE QUESO 13,0 €

Lomo de salmón napado con crema de queso. Guarnición de mezclum y patatas fritas.

CALAMAR A LA PLANCHA 35,0 € por kg.

Calamar a la plancha con salsa tártara y guarnición de mezclum y salpicón de marisco o pimientos asados.

ATÚN CON CEBOLLA CARAMELIZADA 14,0 €

Daditos de atún con salsa PX sobre una cama de patatas fritas y cebolla caramelizada.

ALBÓNDIGAS DE RAPE 12,0 €

Albóndigas de rape y langostinos aliñadas con nuestra salsa especial sobre una cama de patatas fritas.

ATÚN ROJO A LA PLANCHA 14,0 €

Lomo de atún rojo a la plancha. Guarnición de mezclum y patatas fritas

PARRILLADA DE VERDURAS 10,0 €

Pimientos, cebolla, calabacín, berenjena, setas y espárragos trigueros. Aderezados con nuestro especial "majao"

HAMBURGUESA DE RAPE 12,0 €

Hamburguesa aliñada de rape. Guarnición de mezclum y patatas fritas.

Para Mojar

Salsas frías

Salsa Roquefort, Mojo Canario verde, Mojo Canario Rojo

Ajillo de la abuela, Salsa barbacoa, Salsa PX

Salsas calientes

Crema de queso, Salsa pimienta, Salsa oloroso

Salsa setas-Brandy

Monodosi extra Vinagre, Acete

0,20 €/ und.

1€/und.

Qué Beber

Riojas

Beronia 1/2	7,0 €	Antaño	13,0 €
Beronia	13,0 €	Copa Antaño	1,8 €
Copa Beronia	2,4 €	Marqués de Cáceres Crianza	15,0 €
Cune 1/2	7,0 €	Marqués de Cáceres Reserva	20,0 €
Cune	13,0 €	Marqués de Arienzo	13,0 €
Copa Cune	2,4 €		

Ribera del Duero

Emilio Moro 0,50 cl.	16,0 €	Jarra de vino de la casa	6,30 €
Emilio Moro 0,75 cl.	23,0 €	Media de vino de la casa	3,30 €
Terrafiel	17,0 €	Copa de vino de la casa	1,6 €

Vinos Blancos

Tierra blanca seco (Tierra de Cádiz)	11,0 €
Tierra blanca semidulce (Tierra de Cádiz)	11,0 €
Castillo San Diego (Tierra de Cádiz)	11,0 €
Árabe (Sauvignon blanco)	12,0 €
Entrechuelos (Chardonay)	11,0 €



Vinos Generosos

Copa de Oloroso	1,8 €	Copa de Pedro Ximénez	1,5 €
Botella de Oloroso	18,0 €	Botella de Pedro Ximénez	16,0 €
Copa de Cream	1,5 €	Copa de Amontillado	1,8 €
Botella de Cream	15,0 €	Botella de Amontillado	18,0 €

Vinos Finos

Copa de Fino	1,5 €	Copa de Manzanilla	1,5 €
Media de Fino	7,0 €	Media de Manzanilla	7,0 €
Botella de Fino	14,0 €	Botella de Manzanilla	14,0 €

Tintos de la Tierra

Entrechuelos	13,0 €	Fabio Montano	13,0 €	Barbazul	13,0 €
--------------	--------	---------------	--------	----------	--------

Vinos Rosados

Agua

Matheus Rosé	10,0 €
Peñascal	10,0 €

Espumoso

Lambrusco	9,0 €
Can Paixano	9,0 €

Más bebidas

Refrescos	1,5 €	Maceta de cerveza	2,2 €
Casera 1,5L. (naranja o limón)	1,5 €	Jarra de cerveza	4,7 €
Aquarius (naranja o limón)	1,6 €	Lata de Cruzcampo	1,2 €
Salito	2,5 €	Cerveza sin alcohol	1,4 €
Agua pequeña	1,0 €	Radler	1,6 €
Agua grande	1,5 €	Tinto de verano tubo	1,4 €
Agua con gas	1,5 €	Maceta de tinto de verano	2,1 €
Cerveza tubo	1,3 €	Jarra de tinto de verano	4,7 €
Estrella Galicia	2,0 €	Redbull	2,5 €
		Barbadillo Vip	11,0 €

Nuestros Licores

Ron	4,5 €	Ginebra Premium	6,0 €	Copa de licores	3,5 €
Ron Premium	6,0 €	Whisky	4,5 €	Con Redbull	+1€
Ginebra	4,5 €	Whisky Premium	6,0 €		

Tartas

- De queso
- De chocolate blanco
- De chocolate negro
- De 3 chocolates
- De chocolate con nueces
- De galleta y chocolate
- De galleta, chocolate y menta

3,5€ porción



Más Postres

- Tocino de cielo
- Flan de huevo
- Pudín de coco
- Pudín de frutas
- Pudín de pasas al PX
- Arroz con leche
- Tarrina de helado
- Coulant con bola de helado (sabor a elegir)

3€ ración

Gofres

- Gofre con nata y sirope (sabor a elegir)
- Gofre con bola de helado (sabor a elegir)



ALÉRGENOS

En cumplimiento del Reglamento (UE) N.º 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, se detalla a continuación la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos.



Diríjase a nuestro personal para solicitar cualquier información complementaria