



PUREZA DEL SUR

   
@purezadelsur

ENTRANTES STARTERS

	TAPA / PLATO	
TAPA DEL DÍA SPANISH "TAPA" OF THE DAY	4,50 €	*
TORTILLA DE PAPAS SPANISH OMELET	4,20 €	
MOJAMA (25 / 100 g) CURED TUNA LOIN	4,20 €	15,00 € 
PLATO DE JAMÓN (100 g) PLATE OF HAM		15,00 €
PLATO DE SALCHICHÓN (25 / 100 g) CURED SPANISH MEAT PLATTER	4,20 €	15,00 €  
TABLA DE QUESOS (25 / 100 g) Con frutos secos, uvas y membrillo. CHEESE PLATTER With dried fruit, grapes and quince.	4,20 €	15,00 €   
PIMIENTOS ASADOS Con melva o langostinos y mejillones, según temporada. ROASTED PEPPERS With melva (tuna-like fish) or prawns and mussels, depending on the season.	4,20 €	8,00 €    
TOSTA DE ANCHOAS (UD.) Pan tostado con anchoas XX y guarnición. ANCHOVY TOAST Toasted bread with XX anchovies and garnish.	2,50 €	 
ENSALADILLA DE GAMBONES AL AJILLO Con patatas, zanahoria, huevos, mayonesa y gambones. SHRIMP POTATO SALAD With potatoes, carrots, eggs, mayonnaise and prawns.	4,20 €	8,00 €   
TOMATE ALIÑADO CON MELVA Tomate de Los Palacios con melva de Tarifa y cebolla. SEASONED TOMATO WITH MELVA Tomatoes from "Los Palacios" with melva (tuna-like fish) and onions.		8,00 €  

ESPECIALES

- ALCACHOFAS CONFITADAS AL OLOROSO DE JEREZ** 14,00 € 
Acompañado con jamón y langostinos.
ARTICHOKES CONFIT IN JEREZ OLOROSO SHERRY
Served with cured ham and prawns.
- REVUELTO DE ESPÁRRAGOS Y JAMÓN** 14,00 € 
Con huevo y acompañado de un variado de verduras.
SCRAMBLED EGGS WITH ASPARAGUS AND HAM
With egg and a mix of assorted vegetables.
- HUEVOS ROTOS CON CHISTORRA A LA SIDRA** 12,00 € 
BROKEN EGGS WITH CIDER-COOKED CHISTORRA SAUSAGE.

FRITOS

- ADOBO SEVILLANO** 4,20 € 10,00 €  
Con pescado de las costas gaditanas.
SEVILLIAN-STYLE MARINATED FISH
Made with fish from the coasts of Cádiz.
- CHOCOS CON RALLADURA DE LIMA** 10,00 €  
CUTTLEFISH WITH LIME ZEST
- TORTILLA DE CAMARÓN SANLUQUEÑA (UD.)** 3,20 €  
SANLÚCAR-STYLE SHRIMP FRITTER
- PUNTILLITAS DE HUELVA** 12,00 €  
HUELVA-STYLE BABY SQUID
- BOQUERONES AL LIMÓN** 4,20 € 10,00 €  
LEMON-MARINATED FRIED "SPANISH" ANCHOVIES
- CROQUETAS DE LA CASA** 4,20 € 12,00 €    
HOMEMADE CROQUETTES

MONTADITOS

- MONTADITO DE PRINGA (UD.)** 3,90 €  
Mini Baguette with Andalusian "pringá".
- MONTADITO DE CHORIZO PICANTE (UD.)** 3,90 €   
Mini Baguette with spicy chorizo.
- CAPOTE DE MELVA Y MORRÓN (UD.)** 3,90 €   
Mini Baguette with melva and roasted red pepper.
- PUREZA (TORTILLA, PIMIENTO Y JAMÓN) (UD.)** 3,90 €   
Pureza Mini Baguette: Spanish omelette, pepper & ham.

GUISOS

- CARRILLADA CON QUESO DE CABRALES** 4,20 € 12,50 €  
Al vino tinto de Montilla.
BRAISED PORK CHEEKS WITH CABRALES CHEESE
Cooked in Montilla red wine.
- PISTO SANLUQUEÑO** 4,20 € 12,00 € 
Con langostinos de Sanlúcar.
FRIED TOMATO AND MINCED VEGETABLES
With prawns from Sanlúcar.
- ESPINACAS CON GARBANZOS** 4,20 € 12,00 € 
SPINACH WITH CHICKPEAS

PESCADO

- DORADA AL AJILLO** 15,50 € 
GARLIC SEA BREAM
- ATÚN DE ALMADRABA DE BARBATE** 15,50 €  
A la plancha con puré de calabacín y base de verduras asadas.
ALMADRABA TUNA FROM BARBATE (CADIZ)
Grilled with zucchini puree and a base of roasted vegetable.

CARNES BRASA

MINI HAMBURGUESA DE TERNERA (UD.)	5,00 €	 
<i>Con queso de cabra y rúcula.</i>		
MINI VEAL BURGER		
<i>Topped with goat cheese and arugula.</i>		
PRESA IBÉRICA CON JAMÓN	5,50 €	
<i>Acompañado de tubérculos y embutido.</i>		
IBERIAN PORK SHOULDER WITH HAM	15,90 €	
<i>Served with root vegetables and cured meats.</i>		
SOLOMILLO DE TERNERA	18,00 €	
VEAL SIRLOIN	18,00 €	
ENTRECOT DE TERNERA		
VEAL ENTRECOTE		

ARROCES (Mínimo 2 personas ~40 min.)*

ARROZ DEL SEÑORITO *	15,90 €	 
<i>Con pescado, langostinos, mejillones y pimienta roja.</i>		
DRY RICE "OF THE LORD"		
<i>Made with fish, prawns, mussels, and red pepper.</i>		
ARROZ NEGRO DEL SEÑORITO CON ALIOLI DE LIMA *	15,90 €	 
<i>Con pescado, langostinos, mejillones y tinta de calamar.</i>		
DRY BLACK RICE WITH LIME AIOLI		
<i>Prepared with fish, prawns, mussels, and squid ink, served with lime aioli.</i>		
ARROZ DE MARISCO *	15,90 €	 
<i>Con cigalas, gambones y mejillones.</i>		
SEAFOOD RICE		
<i>Made with Norway lobsters, prawns, and mussels.</i>		
ARROZ NEGRO DE MARISCO *	15,90 €	 
<i>Con cigalas, gambones, mejillones y tinta de calamar.</i>		
BLACK SEAFOOD RICE		
<i>Prepared with Norway lobsters, prawns, mussels, and squid ink.</i>		
ARROZ CON BOGAVANTE *	15,90 €	 
<i>LOBSTER RICE</i>		
ARROZ MELOSO CON CARRILLADA *	15,90 €	 
<i>Con base de verduras, ajos y guiso de carrillada.</i>		
CREAMY RICE WITH PORK CHEEKS		
<i>Served on a bed of vegetables, garlic, and braised pork cheeks.</i>		
ARROZ MELOSO CON BOGAVANTE *	15,90 €	 
<i>Con caldo de pescados de la costa atlántica.</i>		
CREAMY RICE WITH LOBSTER		
<i>Made with a rich fish broth from the Atlantic coast.</i>		
ARROZ DEL DÍA (SEGÚN TEMPORADA)	4,20 €	 
RICE OF THE DAY (DEPENDING ON THE SEASON)	9,00 €	  

*Arroces mínimo 2 personas, excepto "Del día". Tiempo aprox 40 min. Precio por persona.
*Rice dishes for a minimum of 2 people, except "Of the day". ~40 min prep. Price per person.

POSTRES

TARTA DE NARANJA SEVILLANA	4,90 €	  
<i>Orange cake inspired by the citrus groves of Seville.</i>		
TRES CHOCOLATES	4,90 €	   
<i>A decadent dessert with 3 layers of different chocolate.</i>		
TORRIJA DE PAN BRIOCHE	4,90 €	  
<i>Soft brioche soaked, caramelized and fried.</i>		
TARTA DE QUESO CON PISTACHO	4,90 €	   
<i>Creamy cheesecake with pistachio.</i>		

BEBIDAS DRINKS

Copa de vino	3,10 €
Manzanilla Oloroso	3,10 €
Tinto de verano	2,20 €
Coca-Cola Fanta Naranja Limón	1,90 €
Aquarius Fuzetea Sprite	1,90 €
Tónica	1,90 €
Agua (50cl) Agua con Gas (50 cl)	1,70 €
Zumos	1,70 €

CERVEZAS (BEER)

Cerveza Victoria (Caña)	1,80 €
Cerveza Victoria con Limón "Pasos largos"	2,20 €
Cerveza Victoria "Diez"	2,40 €
Cerveza 0.0 Tostada	2,40 €
Voll Dam	3,20 €
Daura sin Gluten	2,20 €

JARRAS 1L (STEIN 1L)

Sangría	12,90 €
Rebujito	12,90 €

CAFÉS E INFUSIONES (COFFEES AND INFUSIONS)

Café solo (Espresso)	1,60 €
Americano (Espresso with water)	1,60 €
Café con leche (Espresso with milk)	1,60 €
Cortado (Espresso with splash of milk)	1,60 €
Manchado (Espresso with double milk)	1,60 €
Capuchino (Cappuccino)	2,20 €
Carajillo (Espresso with a shot of liqueur)	2,20 €
Infusiones (Infusions)	1,60 €
Café Irlandés (Irish Coffee)	5,40 €

EXTRA

Pan y picos (bread and sticks)	1,00 €
Aceitunas gordales (olives)	2,50 €
Gildas	2,50 €



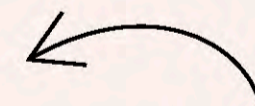
TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IVA

¿Qué tal tu experiencia en **PUREZA DEL SUR**?

Escanea el código y comparte tu reseña.

How was the experience at **PUREZA DEL SUR**?

Scan the code and share your review.



Escanea el código para: **FUERA DE CARTA**, recomendaciones, carta de vinos, copas y cócteles.

Scan the code to: **Menu in other languages, OFF-MENU OPTIONS**, recommendations, list of wines drinks, and cocktails.

¿Evento especial o catering? **Escríbenos y sorprende a tus invitados.**
Special event or catering? **Contact us and amaze your guests.**

info@purezadelsur.com

(+34) 670 10 72 93
(+34) 954 41 78 07

www.purezadelsur.com