



RESTAURANTE & MESÓN
EL RANCHO

★1997★



ALÉRGENOS EN EL RANCHO CUIDAMOS DE TU SALUD

En cumplimiento del Reglamento (UE) N° 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.



SERVICIO & CUBIERTO

0.60€

ENTRANTES FRÍOS

ACEITUNAS RANCHERAS 15€

PIMIENTOS ASADOS A LA BRASA CON LANGOSTINOS 6.0€

PATATAS ALIÑADAS 5.0€

SALPICÓN DE MARISCO 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 PROVOLONRE 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€

RESERVAS: 956 39 71 88
WWW.MESONELRANCHO.COM

CHACINAS IBÉRICAS

RAC. / 1/2 RAC.

JAMÓN DE PALETA DE BELLOTA (CORTE A CUCHILLO) **14€** **8€**

LOMITO IBÉRICO DE BELLOTA **11€** **6€**

QUESO CURADO (6 MESES EN ACEITE DE OLIVA EN BODEGA) **12€** **6,5€**

CHACINADA IBÉRICA (NUESTRO SURTIDO SELECTO DE CHACINAS) **16€** **8,5€**

SOPAS DE LA CASA

SALMOREJO MOZÁRABE CON JAMÓN Y HUEVO **3,75€**

SOPA DE CEBOLLA CON QUESO GRATINADO **3,75€**

CREMA DE MARISCO CON PICATOSTES **3,75€**

CALDITO DE LA ABUELA CON FONDO **3,75€**



COMBINADOS CASEROS

PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA **6,5€**

PECHUGA DE POLLO EMPANADA **6,5€**

SAN JACOBO DE LA CASA (JAMÓN COCIDO, QUESO Y BACÓN) **6,5€**

ALBÓNDIGAS CON TOMATE **6,5€**

LAGRIMITAS DE POLLO **7,5€** **4,5€**

CROQUETAS CASERAS (CERDO IBÉRICO Y POLLO) **7,5€** **4,5€**

MARISCOS EL RANCHO

PESCAITO FRITO

GAMBA BLANCA DE HUELVA (COCIDA O PLANCHA) **28€** **14€**

LANGOSTINOS DE SANLÚCAR (COCIDOS O PLANCHA) **28€** **14€**

CAZUELA DE GAMBAS AL AJILLO **9,5€**

ALMEJAS A LA MARINERA **12€** / 350GRS

ALMEJAS BAJO DE GUÍA (CON SETAS, GAMBAS Y MEJILLONES) **12€** / 350GRS

ALMEJAS AL VINO BLANCO **12€** / 350GRS

ALMEJAS CON ALCACHOFAS (SEGÚN TEMPORADA) **15€** / 350GRS

CHOCOS FRITOS **14€** **7,5€**

CAZÓN EN ADOBO **10€** **5,5€**

ACEDÍAS **12€** **8€**

BOQUERONES DE COSTA **8€** **4,5€**

PIJOTAS DE SANLÚCAR **16€** **8,5€**

ORTIGUILLAS (EN TEMPORADA) **7€**

PUNTILLITAS DE SANLÚCAR **10€** / 725GRS



NO OLVIDES ACOMPAÑARLO CON ALGUN VINO DE NUESTRA AMPLIA CARTA

RESTAURANTE MESÓN EL RANCHO

JEREZ DE LA FRA.

CON HUEVOS



REVUELTO DE ESPÁRRAGOS
TRIGUEROS **6.5€**

REVUELTO DE SETAS,
JAMÓN Y GAMBAS **6.5€**

CAPRICHIO RANCHO (HUEVO, AJO,
PATATAS, JAMÓN, CEBOLLA Y CHISTORRA) **6.5€**

GUISOS CASEROS



GUISO DE VENAJO DE
MONTERÍA **8.5€**

MOLLEJAS DE TERNERA
CON SETAS **9.5€**

PRESA IBÉRICA
CON SALMOREJO **10€**

COLA DE TORO **9.5€**

SOLOMILLO DE CERDO
IBÉRICO AL TÍO PEPE **10€**

PRESA IBÉRICA CON
PIMIENTOS DEL PIQUILLO **10€**

CARRILLADA AL OLOSOSO **8.5€**

SOLOMILLO DE CERDO
IBÉRICO AL GORGONZOLA **10€**

CARNE EN TOMATE **7.5€**

PESCADOS EL RANCHO



CHOCO A LA PLANCHA **10€**

LUBINA A LA ESPALDA **9€**

ATÚN ENCEBOLLAO **9€**

PEZ ESPADA A LA PLANCHA **9€**

ATÚN A LA PLANCHA **10€**

ALBÓNDIGAS DE RAPE
EN SALSA DE GAMBAS **11€**

MARRAJO A LA PLANCHA **7.5€**

URTA A LA ROTEÑA **12€**

BROCHETA DE RAPE
CON LANGOSTINOS **14€**

DORADA A LA ESPALDA **9€**

CAZÓN EN TOMATE **9€**

LOMO DE SALMÓN
CON CREMA DE QUESO **13€**



A LA BRASA

CERDO IBÉRICO

SOLOMILLO	9,5€	PRESA	9,5€
SECRETO	9,5€	CHURRASCO	9,5€
PLUMA	9,5€		



CARNES ROJAS

CHULETAS DE BUEY	35€/KILO	SOLOMILLO DE TERNERA	14€
CHULETAS DE TERNERA	30€/KILO	SOLOMILLO DE BUEY (CON FOIE Y REDUCCIÓN DE PX)	16€
ENTRECOT DE TERNERA	30€/KILO	CHURRASCO DE TERNERA	9,5€

CHULETITAS DE CORDERO	12€	CHURRASCO DE POLLO	8,5€
LOMOS DE VENAÓ	12€	PALETILLA O JAMONES DE CORDERO	20€

OTROS PLATOS

PARA COMPARTIR

	ENTERA / MEDIA			ENTERA / MEDIA	
PARRILLADA EXTRA (CERDO IBÉRICO Y POLLO)	17€	18,5€	PARRILLADA DE POLLO	16€	18,5€
PARRILLADA IBÉRICA (SECRETO, PRESA, PLUMA, SOLOMILLO)	26€	13,5€	PARRILLADA IBÉRICA TERNERA	26€	13,5€
PARRILLADA DE JABALÍ	17€	9€	PARRILLADA DE TERNERA	26€	13,5€



RECOMENDACIONES



DEL CHEF



HAMBURGUESA DE BUEY 1.1 KGR.

400grs de carne, acompañada de tomate, lechuga, bacon, huevo, queso, cebolla caramelizada y guarnición de patatas fritas.

9.5€



ALBÓNDIGAS DE RAPE

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

12€



SALMÓN CON CREMA DE QUESO

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

13€



ATÚN ROJO A LA PLANCHA

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

14€



CALAMAR A LA PLANCHA

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

35€
POR KILO



PARRILLADA DE VERDURAS

Pimientos, cebolla, calabacín, berenjena, setas y espárrago triguero. Aderezado con nuestro especial "majao".

10€



ATÚN CON CEBOLLA CARMELIZADA

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

14€



HAMBURGUESA DE RAPE

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

12€

* NOTA: LAS FOTOS SON MERAMENTE ORIENTATIVAS Y ALGUNAS PUEDEN NO CORRESPONDERSE CON EL EMPLATADO REAL.

PARA MOJAR

SALSAS FRÍAS

- SALSA ROQUEFORT
- MOJO CANARIO VERDE
- MOJO CANARIO ROJO
- AJILLO DE LA ABUELA
- SALSA BARBACOA
- SALSA PX



1€/UD.

SALSAS CALIENTES

- CREMA DE QUESO
- SALSA PIMIENTA
- SALSA OLOROSO
- SALSA SETAS-BRANDY



MONODOSIS EXTRA
VINAGRE
ACEITE
0.20€
/UNIDAD



QUÉ

BEBER

RIOJAS

BERONIA 1/2	7€	CUNE 1/2	7€	ANTAÑO	12€	MARQUÉS DE CÁCERES CRIANZA	13€
BERONIA	13€	CUNE	13€	COPA ANTAÑO	18€	MARQUÉS DE CÁCERES RESERVA	20€
COPA BERONIA	2.4€	COPA CUNE	2.4€			MARQUÉS DE ARIENZO	13€



EMILIO MORO 0.50CL	14€	JARRA DE VINO DE LA CASA	6€
EMILIO MORO 0.75CL	20€	MEDIA DE VINO DE LA CASA	3€
TERRAFIEL	15€	COPA DE VINO DE LA CASA	1.5€

RIBERA DEL DUERO

VINOS BLANCOS

TIERRA BLANCA SECO (TIERRA DE CÁDIZ)	11€	ÁRABE (SAUVIGNON BLANCO)	12€
TIERRA BLANCA SEMIDULCE (TIERRA DE CÁDIZ)	11€	ENTRECHUELOS (CHARDONAY)	11€
CASTILLO SAN DIEGO (TIERRA DE CÁDIZ)	11€		



VINOS GENEROSOS

COPA DE OLOROSO	1.8€	BOTELLA DE CREAM	1.5€	COPA DE AMONTILLADO	1.8€
BOTELLA DE OLOROSO	18€	COPA PEDRO XIMÉNEZ	1.5€	BOTELLA DE AMONTILLADO	18€
COPA DE CREAM	1.5€	BOTELLA DE PEDRO XIMÉNEZ	16€		

COPA DE FINO	1.5€	COPA DE MANZANILLA	1.5€
MEDIA DE FINO	7€	MEDIA DE MANZANILLA	5€
BOTELLA DE FINO	14€	BOTELLA DE MANZANILLA	10€

VINOS FINOS

TINTOS DE LA TIERRA

ENTRECHUELOS 13€

FABIO MONTANO 13€

BARBAZUL 13€



AGUJA

MATHEUS ROSÉ 9€

PEÑASCAL 9€

ESPUMOSO

LAMBRUSCO 9€

CAN PAIXANO 9€

VINOS ROSADOS

MÁS BEBIDAS



REFRESCOS 1.3€

AQUARIUS (NARANJA O LIMÓN) 1.5€

AGUA PEQUEÑA 1€

AGUA GRANDE 1.5€

CERVEZA TUBO 1.3€

MACETA DE CERVEZA 2.2€

JARRA DE CERVEZA 4.5€

LATA DE CRUZCAMPO 1.2€

CERVEZA SIN ALCOHOL 1.3€

RADLER 1.5€

TINTO DE VERANO TUBO 1.3€

MACETA DE TINTO DE VERANO 1.8€

JARRA DE TINTO DE VERANO 4.5€

REDBULL 2.5€

NUESTROS LICORES

RON 4.5€

RON PREMIUM 6€

GINEBRA 4.5€

GINEBRA PREMIUM 6€

WHISKY 4.5€

WHISKY PREMIUM 6€

COPA DE LICORES 3.5€

CON REDBULL

+1€





Postres Caseros



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

3.50€
/PORCIÓN



MÁS POSTRES



3€
/RACIÓN

• TOCINO
• FLAN
• PUDINES

Tocino de cielo

Flan de huevo

Pudin de coco

Pudin de frutas

Pudin de pasas al PX



Arroz con leche

2.50€






Mesón
El Rancho





GRACIAS POR SU VISITA


SÍGUENOS


CONTACTA

 @ELRANCHOSANLUCAR

 @ELRANCHOSANLUCAR

 956 397 188

 WWW.MESONELRANCHO.COM

 INFO@MESONELRANCHO.COM

