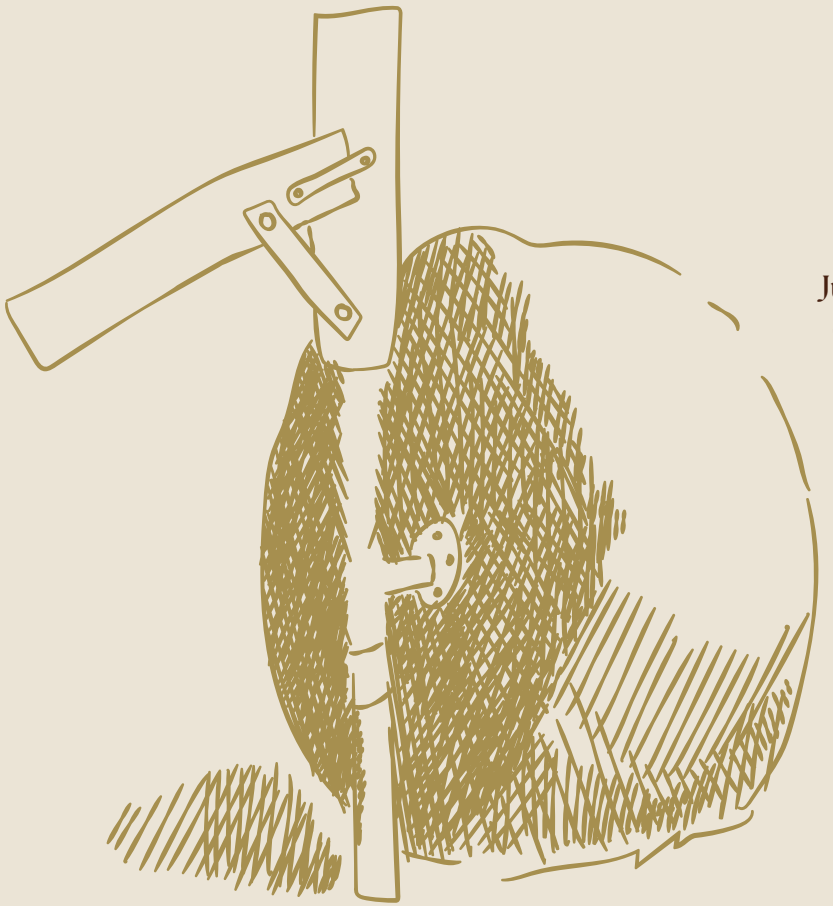


Junto al río Guadalporcún, en un lugar único, esculpido durante siglos por el agua, siéntete en tu casa, disfruta del entorno, saborea la esencia de la Sierra de Cádiz, vive la experiencia de la fusión entre tradición y modernidad con nuestra propuesta gastronómica.
Relájate, empezamos.

LA TELERA

1860 · NEOTABERNA

Beside the Guadalporcún River, in a unique setting sculpted by water over the centuries, make yourself at home. Take in the surroundings, savour the essence of the Sierra de Cádiz and discover our cuisine, where tradition and modernity come together.
Relax. Let us begin.

CARTA

“La Telera nace donde antes se amasaba el tiempo.”

En una antigua panadería de 1860, entre piedra, río y memoria,
vuelve a encenderse una historia que nunca debió apagarse.

De aquel obrador nace nuestro nombre,
y de ese pan nace también nuestra manera de hacer las cosas:

CONVERTIR EL PRODUCTO EN EXPERIENCIA,

el origen en marca y la tradición en un lenguaje contemporáneo.

Todo parte del mismo lugar.
Del mismo fuego.
Del mismo pan.
De una forma de entender
que comer también es
recordar, compartir y celebrar.

LA DESPENSA DE LA TELERA 1860

Si te gusta la experiencia puedes repetirla en casa. Busca este icono en la carta y cómpralo en nuestra tienda

If you enjoy the experience, you can recreate it at home. Look for this icon on the menu and purchase the product in our shop.



“La Telera was born where time was once kneaded.”

In a former bakery dating back to 1860, surrounded by stone, river and memory, a story that should never have faded is brought back to life.

Our name comes from that bakehouse, and our way of doing things from its bread: making our origins our hallmark and expressing tradition through a contemporary language.

TURNING THE PRODUCT INTO AN EXPERIENCE

Everything begins in the same place.
With the same fire.
With the same bread.
With the belief
that eating also means
remembering, sharing, and celebrating.

IBÉRICOS Al corte saben mejor
Best enjoyed freshly sliced

Jamón Ibérico Cebo de Campo 15 - 17 €
Iberian Ham Cebo Campo

Jamón Ibérico Bellota 100% 19 - 22 €
100% Iberian Acorn-fed Ham

Lomito Bellota de Presa 100% 19 €
100% Iberian Acorn-fed Presa Cured Loin

Tabla surtida de Ibéricos 17 €
Iberian Table Selection

Chicharrón de cai con pimentón y limón 12 €
Cádiz-style Chicharrón with Paprika and Lemon

Queso Semicurado Cabra Payoya 12 €
Semi-cured Payoya Goat's Cheese

Queso Curado Oveja 14 €
Cured Sheep's Cheese

Tabla de Quesos premiados de la Sierra 17- 19 €
Selection of Award-winning Cheeses from the Sierra

Servicio de pan / degustación 1,70 €/pax
Bread service / Tasting

DEL CAMPO Y LA HUERTA
From field and garden

Gilda tradicional con: Anchoa o Boquerón (2 uds.) 5,90 €
Traditional Gilda with Salt-cured Anchovy or Marinated White Anchovy (2 pieces)

Ensaladilla con Ventresca 9 - 12 €
Russian-style Potato Salad with Tuna Belly

Tomate de Conil / o con Ventresca 10 - 14 €
Conil Tomato with Tuna Belly

Ensalada con Medallón de Cabra Payoya 11,90 €
Salad with Payoya Goat's Cheese Medallion

Carpaccio de Vaca Retinta 12 €
Retinta Beef Carpaccio

CUCHAREO
Traditional stews

Callos de Ternera con Garbanzos 10,90 €
Veal Tripe with Chickpeas

LA TELERA
1860 · NEOTABERNA

COMIENZA A SABOREAR
Start savouring

Tosta sardina ahumada, mermelada de tomate y queso Payoyo 5,50 €
Smoked sardine toast with tomato jam and Payoyo cheese

Payogiana 12 €
Payogiana

Patatas Bravas con Espuma Kimchi y Chicharrón de la Sierra 12 €
Bravas Potatoes with Kimchi Foam and Sierra Chicharrón

Telerita de Carrillera con Mayo trufada 6,20 €
Pork Cheek Telerita with Truffle Mayonnaise

Telerita de Pringá con Mayo de Hierbabuena 6,20 €
Pringá Telerita with Mint Mayonnaise

Brioche de Pulled pork con Mahonesa de Chipotle 9,90 €
Pulled Pork Brioche with Chipotle Mayonnaise

Taco de Rabo de Toro con Gambón 5,70 €
Oxtail Taco with King Prawn

Mini Burger Rabo de Toro con su Mayo 7 €
Mini Oxtail Burger with House Mayonnaise

Servicio de pan / degustación 1,70 €/pax
Bread service / Tasting

HOMENAJE AL ATÚN
A tribute to bluefin tuna

Ensaladilla con tartar de atún rojo 16 €
Russian-style Potato Salad with Bluefin Tuna Tartare

Tartar de atún rojo de Almadraba 22 €
Almadraba Bluefin Tuna Tartare

Tosta Atún rojo Almadraba 9,90 €
Almadraba Bluefin Tuna Toast

Croissant DE MANTEQUILLA con Tartar de atún 9 €
Butter Croissant with Bluefin Tuna Tartare

Mormo con tomate, Huevo Frito y Aceite de Albahaca 22 €
Bluefin Tuna Mormo with Tomato, Fried Egg and Basil Oil

Costillas de Atún Rojo Asadas 21 €
Roasted Bluefin Tuna Ribs

Carrillada de atún Rojo a Baja Tª con Puré de Boniato 19,90€
Slow-cooked Bluefin Tuna Cheek with Sweet Potato Purée

LA TELERA
1860 · NEOTABERNA

BURGUER / SÁNDWICH / PIZZETAS
Burgers / Sandwiches / Pizzettas

Hamburguesa de BUEY 100% Certificada 16,90 €
100% Certified Ox Burger

Sándwich CLUB de PASTRAMI con mayo de kimchi, pesto y Queso Ahumado 15,90 €
Pastrami Club Sandwich with Kimchi Mayonnaise, Pesto and Smoked Cheese

Pizzeta Vegetariana con Berenjenas de la Payogiana 14,90 €
Vegetarian Pizzetta with Payogiana-style Aubergine

Pizzeta Serrana con Chicharrón de Cai 14,90 €
Serrana Pizzetta with Cádiz-style Chicharrón

Servicio de pan / degustación 1,70 €/pax
Bread service / Tasting

DE LA MAR SALÁ
From the sea

Taco de Bacalao Gratinado con Mahonesa de Ajo Negro y Setas de Temporada 19,90 €
Cod Loin au Gratin with Black Garlic Mayonnaise and Seasonal Mushrooms

Pata de Pulpo Braseada con Puré de Boniato 25,95 €
Chargrilled Octopus Tentacle with Sweet Potato Purée

SE PONE LA COSA SERIA

Now things get serious

Costillas de Cerdo Asado con Miel de Caña y Ensalada de Cus cus 17,90 €

Roasted Pork Ribs with Sugar Cane Molasses and Couscous Salad

Rabo de Toro desmigado Con Puré de Patata 19,90 €

Shredded Oxtail with Mashed Potatoes

Canelón de pollo asado con bechamel 17,90 €

Roast Chicken Cannelloni with Bechamel

Mogote Ibérico con salsa de trufa, Patatas primor y Espárragos Verdes 18,90 €

Iberian Pork Collar with Truffle Sauce, Baby Potatoes and Green Asparagus

Carrillera de Cerdo Ibérico al Vino Oloroso con base de parmentier 16 €

Iberian Pork Cheek in Oloroso Sherry, served on a bed of potato parmentier

Albóndigas de mogote Ibérico con puré de Apio 12,90 €

Iberian Pork Collar Meatballs with Celery Purée

Servicio de pan / degustación 1,70 €/pax

Bread service / Tasting

RINCÓN DULCE

Sweet corner

Tarta de Lotus 6,50 €

Lotus Biscoff Cake

Tarta queso de Cabra Payoya 6,50 €

Payoya Goat's Cheesecake

Cremoso Tiramisú de la Telera 6,50 €

La Telera's Creamy Tiramisu

Torrija con helado de leche merengada 6,90 €

Torrija with Leche Merengada Ice Cream



LA TELERA

1860 · NEOTABERNA

CARTA DE SUGERENCIAS

Chef's suggestions

Salchichón Buey 100% Certificado/ 15 €
100% Certified Ox Salchichón

Cecina de CEBÓN 22 €
Cebón Cecina (Air-dried Beef)

Mortadela Siciliana con Ralladura de Lima 9 €
Sicilian Mortadella with Lime Zest

Atún Curado con Almendra Frita 18,90 €
Cured Tuna with Fried Almonds

Salmorejo con jamón ibérico y AOVE 6,50 €
Salmorejo with Iberian ham and extra virgin olive oil

Ajoblanco con Sardina Ahumada 7,90 €
Ajoblanco with smoked sardine

Bikini de Paleta , con Queso brie y tartufata 12 €
Cured Shoulder Ham, Brie and Tartufata Bikini Sandwich

Anchoas del Cantábrico 3 €/und
Cantabrian anchovies

Cremosa tarta de chocolate (postre) 6,70 €
Creamy chocolate cake (dessert)

Servicio de pan / degustación 1,70 €/pax
Bread service / Tasting

LA TELERA
1860 · NEOTABERNA

LOS EVENTOS DE LA TELERA 1860

Celebra con nosotros tus momentos especiales. Llévate a casa nuestros productos, contrata nuestros servicios de corte profesional de jamón y mesas de quesos.

Celebrate your special moments with us. Take our products home, or book our professional ham-carving service and cheese grazing tables.



+INFO: www.latelera.es
664 33 07 17
Consulta en restaurante
Enquire at the restaurant