

## La terraza de Teo



**U**bicado en la localidad de Guadiaro, tranquilo y pintoresco pueblo de montaña a escasa distancia de la selecta urbanización de Sotogrande y los mejores campos de golf de la zona, este restaurante familiar ofrece platos caseiros preparados por Manoli, quien va creando y renovando la carta desde hace varios años.

Para ir abriendo boca, comenzamos con una ensalada de queso payoyo, queso de oveja de la Sierra de Cádiz, servido con taquitos de salmón ahumado, aderezado con una deliciosa vinagreta de miel de caña y jugo de piña.

Seguimos con el entrante estrella de la casa, patatas nuevas rellenas de vieiras en jugosa salsa holandesa, similar a una salsa suave de mostaza. Una delicia para el paladar.

Entre su amplia carta de pescados frescos destacan los medallones de rape a la plancha, un plato majestuoso acompañado de ortiguillas de Cádiz sobre una deliciosa salsa americana.

Además, ofrecen carnes de la mejor calidad, como el entrecote de buey a la parrilla con pimientos del piquillo y una jugosa salsa bearnesa o los escalopines de solomillo rellenos de foie-gras y hongos con salsa de oporto. Toda la materia prima procede de productos frescos y de la huerta.

Una forma de degustar varios platos de la carta es optar por el menú largo y estrecho, regado con los buenos vinos de su bodega, por tan sólo 48€.

La creatividad y buenas manos de Manoli y la amplia experiencia de su esposo Francisco Teodoro en el mundo de la restauración, toda una ventaja a la hora de ofrecer el mejor servicio, invitan al cliente a regresar.



**S**ituated in the village of Guadiaro, a quiet, picturesque mountain village just a short distance from the select complex of Sotogrande and the best golf courses in the area, this family restaurant offers home-made cooking prepared by Manoli, who has been creating and updating the menu for several years.

To whet our appetite, we started with a payoyo cheese salad, a goats milk cheese from the mountains of Cádiz, served with smoked salmon dressed with a delicious vinaigrette of sugar cane honey and pineapple juice.

We followed with the star starter, new potatoes stuffed with scallops in a tasty Hollandaise sauce, similar to a smooth mustard sauce. A delight for the palate.

From amongst the wide selection of fresh fish, a special mention for the grilled medallions of monkfish, a majestic dish served with jellyfish covered with a delicious american sauce.

They also offer top quality meat, such as grillet beef entrecote with red pepper and succulent Bearnaise sauce or fillet of beef stuffed with foie-gras and mushrooms in por sauce. All the raw materials come from fresh and garden produce.

One way of sampling several dishes on the menu is to choose the long, narrow menu, washed down with the excellent wines from the cellar, for only 48€.

The creativity and clever hands of Manoli and the wide experience of her husband Francisco Teodoro in the world of catering, are a huge advantage in offering the best service, and invite the customer to make a return visit.

C/ Carretera, 48 · Guadiaro (San Roque) Cádiz

Teléfono: 956 61 42 19 · reservas@laterrazadeteo.com · www.laterrazadeteo.com