



TE APETECE COMENZAR CON UN APERITIVO,
TE RECOMENDAMOS:

* Vermut Rojo Artesanal de Bodegas Manuel Aragón	6,00 €
* Aperol Spritz	7,50 €
* Negroni	6,00 €
* Margarita (mezclado, no agitado)	6,00 €
* Croft Twist	5,00 €
** Copa Manzanilla Pasada Maruja	7,50 €
** Copa Fino Viña Corrales (Peter Sisseck)	12,00 €

** Carta de Vinos del marco de Jerez y Manzanillas
al final del menú.



PARA ABRIR BOCA O COMPARTIR **STARTERS TO SHARE (OR NOT)**

CROQUETAS DEL PUCHERO CON MAYONESA DE HIERBABUENA (6 unidades)
PUCHERO (TYPICAL ANDALUSIAN STEW) CROQUETTES WITH MINT MAYONNAISE
• 10,50 € •

BRIOCHE RELLENO DE PULLED PORK, QUESO CHEDAR, CEBOLLA ENCURTIDA Y MAYONESA "QUE LA PARIÓ"
BRIOCHE BREAD SANDWICH WITH PORK LOIN IN RED BUTTER, ROCKET AND YOLK
• 12,50€ •

ENSALADA DE BERENJENA ASADA CON VINAGRETA DE MOSTAZA Y MIEL
ROASTED AUBERGINE SALAD WITH HONEY-MUSTARD VINAGRETTE
• 13,50 € •

ENSALADA DE POLLO CON SALSA CESAR DE MOJAMA DE BARBATE
CAESAR SALAD, THE SAUCE IS MADE WITH SALTED TUNA (MOJAMA) FROM BARBATE
• 14,50 € •

PATATAS BRAVAS CON SALSA DE GOCHUJANG, TABASCO AHUMADO Y CHILI CON CARNE
HOME FRIES WITH SPICY COCHUJANG, SMOKED TABASCO SAUCE AND CHILI STEW WITH MEAT
• 14,50 € •

BRIOCHE RELLENO DE LOMO EN MANTECA ESCABECHÁ, CHICHARRÓN, RÚCULA Y YEMA DE HUEVO (2 UNIDADES)
BRIOCHE BREAD SANDWICH WITH PORK LOIN IN RED BUTTER, ROCKET AND YOLK
• 14,50 € •

SAAM DE COLA DE GAMBÓN A LA BRASA, GUACAMOLE Y HUEVAS DE TRUCHA.
SAAM OF KING PRAWN, GUACAMOLE AND TROUT ROE.
• 15,20 € •

TATAKY DE LOMO BAJO DE RETINTO CON PONZU DE YUZU
TATAKY OF LOCAL BEEF WITH PONZU OF YUZU
• 18,00 € •

MEJILLONES CON SALSA LIMA CURD, PICADILLO ANDALUZ CON SHIRACHA, BUTIFARRA DE VEJER Y AIRE DE VINO MANZANILLA
MUSSELS WITH LEMON-CURD SAUCE, „PICADILLO ANDALUZ“ AND MANZANILLA-WINE MOUSSE
• 16,50 € •



PLATOS DE CUCHARA

DISHES THAT AREN EATEN WITH SPOON

RISOTTO DE SETAS, ESPUMA DE PAYOYO Y HIERBAS DE MONTE

MUSHROOMS RISOTTO, COLD PAYOYO CHEESE CREAM

• 14,50 € •

SORBETE DE GAZPACHO, HUEVO POCHÉ, LANGOSTINOS SALTEADOS Y JAMÓN IBÉRICO

GAZPACHO SORBET WITH POACHED EGG, KING PRAWNS AND IBERIAN HAM

• 18,50 € •

SALMOREJO DE FRESAS CON TARTAR DE GAMBÓN

TYPICAL ANDALUSIAN COLD SOUP MADE WITH TOMATO WITH STRAWBERRIES AND PRAWN
TARTAR

• 16,50 € •

DEL MAR, DE LAS ALMADRABAS Y DE LOS ESTEROS

FROM THE SEA, "ALMADRABA" AND MARINE ESTERUIES

BOCATA-MANTOU DE CALAMARES SALSA DE CHILI-CRAB DE BUEY DE MAR.

SQUID SNACK IN CHILI-CRAB SAUCE

• 15,50 € •

TARTAR DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA (100 GRS), TOMATITOS CHERRYS ASADOS, EMULSIÓN DE HIERBAS Y NACHOS DE MAIZ.

ALMADRABA TUNA TARTAR, ROAST CHERRY TOMATOES WITH HERB DRESSING AND NACHOS.

• 19,50 € •

ATÚN EN CRUDO (100 GRS) CON SALSA DEL GUIISO DEL ENCEBOLLAO Y OLOROSO

TUNA (RAW) WITH ONION AND OLOROSO SHERRY SAUCE.

• 19,50 € •

SASHIMI Y PIL PIL DE ATÚN DE ALMADRABA CON UN TOQUE DE SALSA CHIPOTLE AHUMADO

SASHIMI AND "PIL PIL" OF TUNA WITH SMOKED CHIPOTLE SAUCE

• 21,50 € •

ATUN MARCADO COMO TATAKY (100 GRS) CON PAD THAI EN SALSA SATAY

PAD THAY WITH SATAY AND TUNA TATAKY.

• 22,50 € •

DORADA DE ESTEROS (450grs) FRITA ENTERA CON ESCABECHE DE MANTECA COLORÁ

FRIED SEABREAM MARINATED IN MANTECA COLORÁ (PORK FAT WITH PAPIKRA AND KIMCHEE).

• 21 € •



PARA CARNÍVOROS **FOR CARNIVORES**

HAMBURGUESA DE RETINTO (180 GRS) EN PAN ARTESANAL , MAYONESA DE PIMIENTOS FRITOS Y QUESO PAYOYO RALLADO

LOCAL BEEFBURGER IN HOMEMADE BREAD, FRIED PEPPER MAYONNAISE
AND PAYOYO CHEESE (180 GRS).

• 16,50 € •

ALBONDINGAS DE RETINTO EN SALSA DE SOFRITO ANDALUZ , LECHE DE COCO Y CURRY ROJO

RETINTO BEEF MEATBALLS IN TOMATE, PEPPER AND ONION SAUCE WITH COCONUT MILK AND RED
CURRY

• 16,50 € •

WOK DE NOODLES CON VERDURITAS Y TATAKY DE TERNERA RETINTA MARCADA EN ACEITE DE SESAMO

LOCAL BEEF WOK GRILLED WITH SESAME OIL

• 18,50 € •

CENTRO DE LOMO BAJO DE RETINTO (160 GRS APROX), SALSA DE VINO TINTO Y PURÉ ROBUCHON

OX STEAK (160 GRS) IN A RED WINE SAUCE ANDROBUCHON PUREE A

• 18,50 € •

COSTILLAS DE CERDO IBÉRICO HECHAS A BAJA TEMPERATURA, UN PELÍN PICANTONAS.

SPICY IBERIAN PORK RIBS MACERATED IN KIMCHEE.

• 18,50 € •

LOMO BAJO DE TERNERA DE ALTA MONTAÑA DE LEÓN (RAZA TERNERA MANTEQUERA) (CORTE DE 450 GRS APROX),

CREMA DE PIMIENTOS ASADOS Y PATATAS FRITAS•

LOCAL OX STEAK WITH RED PEPPER CREAM AND HOME FRIES

• 38,50 € •



El punto dulce final DESSERTS

TORRIJA DE PAN BRIOCHE SOBRE SOPA DE CHOCOLATE BLANCO Y HELADO DE POLEÁ
TORRIJA IN A WHITE CHOCOLATE SOUP WITH ICE CREAM AND “POLEÁ” ICE CREAM
8,00 €

BIZCOCHO DE CHOCOLATE CREMOSO CON NUECES Y HELADO DE PALO CORTADO
CHOCOLATE CAKE WITH WALNUTS AND „PALO CORTADO“ ICE CREAM
6,00 €

**MACEDONIA DE FRUTA MACERADA EN ZUMO DE NARANJA CON ANIS ESTRELLADO Y
CANELA, CON HELADO DE YUZU**
FRUIT SALAD MACERATED WITH ANISE AND CINNAMON AND YUZU ICE CREAM
6,00 €

PAX: SERVICIO EN MESA (incluye el servicio de pan) 1,20 €/POR PERSONA

PAX: BREAD, SPIKES AND WAITER SERVICE IN THE TABLE .1,20 €/PER PERSON

Pregunte al personal de sala por las opciones para niños.

Ask the waiters for options for children

si tiene alergia o intolerancia a algún alimento, consúltelo con el personal, le asesorará sobre los componentes de los alimentos de nuestros platos.

*Todo nuestro atún es rojo salvaje de las almadrabas de la zona,
conservado a -60° por GADIRA*

Reglamento (UE) N°1169/2011.

Please tell us if you have any food allergy or intolerance.



NUESTROS VINOS



Blancos de Cádiz

Cabo de Trafalgar Blanco 15,50 €

V.T. de Cádiz ♡ Chardonnay ♡ Bodegas Gallardo ♡ Vejer (Cádiz)

Sancha Perez Blanco ecológico 19,50 €

V.T. de Cádiz ♡ Palomino y PX ♡ Bodegas Sancha Perez ♡ El Palmar / Vejer (Cádiz)

Blanco de Blancos 16,50 €

V.T. de Cádiz ♡ Sauvignon Blanc ♡ Bodegas Barbadillo ♡ Sanlúcar de Barrameda

Amorro Blanco 18,50 €

V.T. de Cádiz ♡ Palomino ♡ Fermentación con levaduras autoctonas en Hormigón ♡ Bodega Vinificaté ♡ San Fernando

Forlong 80/20 (vino natura) 24,00 €

V.T. de Cádiz ♡ Palomino fino ♡ Fermentado con pieles de PX como si fuera un tinto, vinificado en tinaja de Barro. ♡ Bodegas Forlong ♡ El Puerto de Santa María

Atlantida 34,50 €

V.T. de Cádiz ♡ Vijiriega Blanca (uva local, casi desaparecida durante la filoxera) ♡ 12 meses de barrica + 5 meses en depósito ♡ Compañía de Vinos del Atlantico

Torre de Ceres 28,50

V.T. de Cádiz ♡ Palomino ♡ crianza bajo velo De flor y battonage de sus lias durante 9 meses en botas provenientes de crianza de fino ♡ Bodegas Miguel Domecq ♡ Torrecera (Jerez)

Blancos de Otras D.O.

Palomo Cojo 16,50 €

D.O. Rueda ♡ Verdejo ♡ Bodegas Palomo Cojo

Parcela 52 17,50 €

VT de Castilla ♡ Verdejo ♡ 8 meses de barrica ♡ Bodegas Finca Constancia ♡ Otero (Toledo)

Daviña Galega 16,50 €

D.O. Rias Baixas ♡ Albariño ♡ Bodegas Familia Valdes ♡ Ribera de Ulla (Santiago de Compostela)

Ladairo 17,50 €

D.O. Monterrei ♡ Godello con un pequeño porcentaje de Treixadura ♡ Bodegas Ladairo ♡ O Rosal (Ourense)

Paco Garcia Tempranillo Blanco 19,50 €

D.O.C. Rioja ♡ Tempranillo Blanco ♡ Bodegas Paco Garcia ♡ Murillo del Rio Leza (La Rioja)

Ijalba Blanco con Crianza (ecológico y vegano) 27,50 €

D.O. Rioja ♡ Viura, Maturana Blanca y Tempranillo Blanco ♡ 8 meses en barrica de roble francés sobre sus lias ♡ Bodega Villa Ijalba ♡ Logroño

Lanius (ecológico y vegano) 28,20

D.O. Alta Alella ♡ Chardonnay ♡ 6 meses en barrica ♡ Bodega Familia Pujols-Busquets ♡

ROSADOS, FRIZZANTES, ANCESTRALES, CAVAS Y CHAMPAGNES

Faro de Trafalgar Blanco Semi-Dulce 15,50 €

V.T. de Cádiz ♡ Zulema ♡ Bodegas ETU ♡ Vejer (Cádiz)

Tiara Blanco Semi-dulce 15,50 €

D.O. Ribera del Guadiana ♡ Eva-beba ♡ Bodegas Tiara ♡ Los Santos de Maimona (Badajoz)

Sonrisa Rosado ecológico 17,50 €

V.T. Cádiz ♡ Syrah 56% Merlot 44% Bodegas ♡ Bodegas Etu ♡ Vejer de la Frontera

Besilo Rosado 15,50 €

V.T. de Cádiz ♡ Syrah ♡ Rosado de yema Ecológico ♡ Bodegas Gallardo ♡ Vejer de la Frontera

Amorro Rosado Ancestral 21,50 €

V.T. Tierra de Cádiz ♡ Tempranillo y Tintilla de Rota ♡ Bodegas Mahara ♡ San Fernando (Cádiz)

Roselito Rosado 20,50 €

D.O. Ribera del Duero ♡ Tempranillo y Albillo Real ♡ Bodega Antidoto. San Esteban de Gormaz

Impromptu Rosé 32,50 €

D.O. Utiel-Requena ♡ Pinot Noir ♡ Fermentado en Barrica de Roble Francés ♡ Bodegas Hispano-Suizas

Grandin Brut Rose Grande Reserve 22,50 €

Methode Traditionnelle (Champagne elaborado fuera de la D.O.)

Bollinger Brut Especial Cuvee 79,50 €

D.O. Champagne ♡ Pinot Noir, 15% Chardonnay y 5% Meunier ♡ Envejecido mínimo de 3 años antes de su deguelle ♡ Maison Bollinger ♡ Champagne / Francia

Colet Navazos Extra Brut Cava 42,50 €

D.O. Penedes ♡ Xarel'lo ♡ 30 meses de crianza, incorporándole Amontillado y Palo Cortado tras el deguelle ♡ Vinos del Equipo Navazos

Nadal Brut Reserva 19,50 €

D.O. Cava ♡ Macabeu 75% Xarel'lo 20% Parelleda 5% ♡ Finca Nadal ♡ Torrelavid ♡ Barcelona

TINTOS DE LA TIERRA DE CÁDIZ

Portum Tinto 15,50 €

V.T. de Cádiz ♡ Syrah y Merlot ♡ 4 meses de barrica ♡ Bodegas Gallardo ♡ Vejer de la Frontera

Sonrisas Tinto 2020 18,50 €

V.T. de Cádiz ♡ Tintilla de Rota 26% Merlot 30% Syrah 30% Cabernet Sauvignon 14% 12 meses de Barrica ♡ Bodegas Etu ♡ Vejer de la Frontera

Sancha Perez Tinto Ecológico 2019**19,50 €**

V.T. Tierra de Cádiz ♡ Merlot, Petit Verdot ♡ 14 meses de Barrica de roble francés ♡ Bodegas Sancha Perez ♡ El Palmar de Vejer ♡ Cádiz

Quadis Crianza 2021**16,50 €**

V.T. Cádiz ♡ Tempranillo, Petit Verdot, Syrah y Cabernet Sauvignon ♡ 11 meses de Barrica ♡ Bodegas Barbadillo ♡ Sanlúcar de Barrameda ♡ Cádiz

Iceni 2020**18,50 €**

V.T. Cádiz ♡ Syrah y Tintilla de Rota ♡ 5 meses en Barrica de roble francés ♡ Bodegas Tesalía ♡ Arcos de la Frontera ♡ Cádiz

Amorro Tinto 2021**18,50 €**

V.T. Cádiz ♡ Tempranillo y Tintilla de Tora ♡ Vino Natural ♡ Bodega Vinificate ♡ Cádiz

Garum 2021**19,50 €**

V.T. Cádiz ♡ Merlot, Syrah, Tempranillo y Petit Verdot ♡ 12 meses de Barrica ♡ Bodegas Luis Pérez ♡ Jerez ♡ Cádiz.

ARX de Tesalía 2021**28,50 €**

V.T. Cádiz ♡ Syrah, Tintilla de Rota y Petit Verdot ♡ 12 meses en Barrica de roble francés ♡ Bodegas Tesalía ♡ Arcos de la Frontera ♡ Cádiz

Tesalía 2019**42,50 €**

V.T. Cádiz ♡ Syrah, Tintilla de Rota, Petit Verdot y Cabernet Sauvignon ♡ 12 meses en Barrica de roble francés ♡ Bodegas Tesalía ♡ Arcos de la Frontera ♡ Cádiz

OTRAS D.O. ESPAÑOLAS**La Atalaya del Camino 2021****22,50 €**

D.O. Almansa ♡ Uvas garnacha tintorera y Monastrel. 12 meses de crianza ♡ Bodegas Atalaya ♡ Almansa (Albacete)

Nuestro Roble 2021**16,50 €**

D.O. Ribera del Duero ♡ Tempranillo ♡ 8 meses de barrica ♡ Bodegas Nuestro de Diaz Bayo S.L

Antidoto Crianza 2021**24,50 €**

D.O. Ribera del Duero ♡ Tempranillo ♡ 12 meses de barrica roble francés ♡ Bodegas Antídoto

Ferratus A0 Crianza 2022**16,50 €**

D.O. Ribera del Duero ♡ Tempranillo ♡ 12 meses de barrica francés ♡ Bodegas Pagos de Mataveras ♡ Pesquera de Duero

Laderas 2019**18,50 €**

D.O. Rioja ♡ Tempranillo ♡ 5 meses de barrica ♡ Bodegas Badiola

Paco Garcia Crianza 2019**19,50 €**

D.O. Rioja ♡ Tempranillo y Garnacha ♡ 12 meses de barrica ♡ Bodegas Paco Garcia ♡

Pujanza Hado 2019**22,50 €**

D.O. Rioja ♡ Tempranillo ♡ 12 meses de barrica ♡ Bodegas Pujanza ♡ Laguardia

Las Parcelas de Badiola 2019**34,50 €**

D.O. Rioja ♡ Tempranillo ♡ 6 meses de barrica ♡ Bodegas Badiola

9 Cepas de Encina Blanca 2021**25,75 €**

V.T. Extremadura ♡ Tempranillo, Cabernet, Merlot, Malbec, Syraz, Petit verdot, Alfrocheiro, Verdejo Negro y Garnacha ♡ 12 meses de barrica ♡ Bodegas Encina Blanca de Alburquerque ♡ Alburquerque

Bobos 2020**36,00 €**

D.O. Utiel-Requena ♡ Bobal ♡ minimo de 10 de barrica roble francés ♡ Bodegas Hispano-Suizas

La Hormiga 2021**42,50 €**

D.O. Ribera del Duero ♡ Tempranillo ♡ 17 meses de barrica de roble francés ♡ Bodegas Antidoto. Quintanilla de Tres Barrios

Hispania de Territorio Luthier 2019**42,50 €**

D.O. Ribera del Duero ♡ Tinta de Toro ♡ Envejecido en Roble Español ♡ Territorio Luthier

Ferratus Sensaciones 2017**35,50 €**

D.O. Ribera del Duero ♡ Tempranillo ♡ 17 meses en roble nuevo francés ♡ Bodegas Ferratus-Cuevas Jimenez ♡ Gumiel de Izán (Burgos)

Vastago de Tito Luis 2019**36,50 €**

D.O. Toro ♡ Tinta de Toro ♡ 18 meses de barrica roble francés ♡ Bodegas El Inicio

Bassus 2020**42,50 €**

D.O. Utiel-Requena ♡ Pinot Noir ♡ 10 meses de barrica roble francés ♡ Bodegas Hispano-Suizas

PSI de Dominio de Pingus 2020**52,50 €**

D.O. Ribera del Duero ♡ Tempranillo ♡ 14 meses de barrica de roble francés ♡ Bodega Dominio de Pingus ♡ Aranda del Duero

Flor de Pingus 2020**153,00 €**

D.O. Ribera del Duero ♡ Tempranillo ♡ 14 meses de barrica de roble francés ♡ Bodega Dominio de Pingus ♡ Aranda del Duero

La Cueva del Contador 2020**95,00 €**

D.O. Rioja ♡ Tempranillo ♡ 18 meses de barrica roble francés ♡ Bodega Contador

Finca Gratallops 2020**84,50 €**

D.O. Priorat ♡ Cabernet Sauvignon, Garnacha tinta, Samsó y Syrah ♡ 18 meses de barrica roble francés ♡ Alvaro Palacios

Finca Dofí 2020**132,50 €**

D.O. Priorat ♡ Garnacha ♡ 19 meses de barrica roble francés ♡ Alvaro Palacios

Alto Moncayo**63,00 €**

D.O. Campo de Borja ♡ Garnacha ♡ 20 meses de barrica de roble francés y americano ♡ Bodega Alto Moncayo ♡ Borja, Zaragoza (vino con 100 puntos parker)

Los vinos del Marco de Jerez y Manzanilla de Sanlucar

MANZANILLA

Maruja Pasada de Bodegas Piñero
Micaela
Sacristia de Antonio Barbadillo
Solear

Precio por Copa

7,50 €
3,50 €
3,50 €
3,00 €

FINO

Fino Tio Pepe
Fino Lorente&Barba
Fino Camborio
Perdido de Sanchez-Romate
Tio Pepe en Rama
La Panesa
Viña Corrales

Precio por Copa

3,00 €
4,50 €
6,50 €
5,00 €
4,50 €
7,00 €
12,00 €

PALO CORTADO

Leonor de Gonzzález Byass
Cayetano del Pino
L&B de Bodegas Lorente y Barba
Obispo Gascón de Barbadillo
Palo Cortado muy viejo de Manuel Aragon
Cayetano del Pino 1/10

Precio por Copa

5,00 €
8,00 €
8,00 €
18,00 €
10,00 €
65,00 € (botellas de 37,5cl)

OLOROSO

Leonor
Don Nuño de Lustau
De Bodegas Juan Piñero (VORS)
Muy Viejo de Manuel Aragón
Rio Viejo
L&B
Villapanés de Hidalgo
Cuco de Barbadillo

Precio por Copa

3,50 €
4,00 €
8,50 €
10,00 €
3,50 €
7,00 €
12,00 €
5,00 €

AMONTILLADO

Escuadrilla de Lustau
Cayetano del Pino
Vina AB de Gonzales Byass
NPU de Sanchez Romate
Tio Diego de Valdespino
Fossi de Collantes
Principe de Barbadillo

Precio por Copa

4,00 €
4,50 €
3,50 €
4,50 €
4,00 €
4,00 €
4,00 €

DULCES, CREAMS, MEDIUMS

Solera 47
Canasta
Cristina Medium
East India Cream de Lustau
Matusalem 30 años
Nectar PX

2,80 €
2,80 €
3,00 €
5,00 €
14,00 €
3,00 €