

TAPERO

Ensaladilla rusa.
Russian Salad.

3 4 9

Papas aliñas con melva.
Potatoe Salad with frigate mackerel.

3 4 9

Salpicón de marisco.
Seafood salad.

2 4 9

Calamar relleno de huevos de choco y pulpo.
Squid stuffed with cuttlefish and octopus roe.

13

Gilda de sardina, aceituna, piparra y tomate seco.
Gilda of sardines, olives, piparra and dried tomato.

4

Gilda de bacalao desalado, naranja y tomate.
Gilda of desalted cod, orange and tomato.

4

SALAZONES y CONSERVAS

Anchoa en salmuera.
Anchovy.

4

Boquerones en vinagre.
Anchovies marinated in vinegar.

4

Mejillones en escabeche.
Marinated mussels.

13

Atún en manteca.
Tuna in lard.

4

QUESOS y CHACINAS

Jamón ibérico de bellota.
Jamón ibérico de bellota (ham from Iberian acorn fed pigs).

Queso curado cabra D.O. Cádiz.
Cured goat cheese P.D.O. Cádiz.

7

Queso curado oveja D.O. Manchego.
Cured sheep cheese P.D.O. Manchego.

7

Queso curado cabra D.O. Canarias.
Cured goat cheese P.D.O. Canarias.

7

Queso azul stilton, miel y nueces.
Stilton Blue, honey and walnuts.

7 8

Surtido de quesos.
Assortment of cheeses.

7 8

PICOTEO

Humus de berenjena ahumada, bacalao, zanahoria aliñada.
Smoked eggplant hummus, cod, seasoned carrot.

4 8 9 11

Salmorejo cremoso, huevo y jamón.
Creamy salmorejo (cold tomato based soup), egg and ham.

1 3

Tosta de queso de cabra, cebolla caramelizada
miel y nueces.
Toast with goat cheese, caramelized onion, honey and nuts.

1 7 8

Milhojas de manzana, foie templado, fresas encurtidas y pimienta rosa.
Apple mille-feuille, tempered foie, pickled strawberries and pink pepper.

7

1. Gluten

5. Cacahuetes

9. Apio

13. Moluscos

2. Crustáceo

6. Soja

10. Mostaza

14. Altramuces

3. Huevos

7. Lácteos

11. Sésamo

4. Pescado

8. F. Cáscara

12. Sulfitos

PICOTEO

Croquetas de pollo asado. 1 3 7 8
Roasted chicken croquettes.

Croquetas de puerro, gambas, y alga wakáme. 1 2 3 7 8
Leek, prawns and wakáme seaweed croquettes.

Pimientos de Padrón fritos.
Fried “Padrón” Peppers.

Buñuelos de bacalao. 1 3 4 7
Cod fritters.

Tortilla al momento de patatas con cebolla caramelizada y mahonesa. 3
Potato omelette with caramelized onion and mayonnaise.

ENSALADAS DISTINTAS

Tomates variados, aliño de su jugo, caballa y cebolleta. 4
Varied tomatoes, dressing with its juice, mackerel and spring onion.

Ensalada de semimojama de atún, sardina, piña picante, 4 8
kikos, trompetas negras y anacardos.
Dried tuna salad, sardine, spicy pineapple,crispy fried corn,
black trumpets and cashewnuts.

Ensalada cesar, lechuga parrilla, pollo asado 1 3 4 7
huevo 62º y pan frito.
Cesar salad, grilled lettuce, roasted chicken, egg at 62°C and fried bread.

Ensalada de mozzarella, remolacha, nueces, espinacas con aliño 7 8
acidulado de menta, bacon y ajo.
Mozzarella salad, sugarbeet, walnuts, spinach with a sour mint
dressing, bacon and garlic.

CRUDO, ÁCIDO, PICANTE

Tartár de atún rojo, mahonesa picante 1 2 4 6 8 9
frambuesas y crema de coco.
Tuna tartar, spicy mayonnaise,raspberry and coconut cream.

Ceviche de corvina, espuma de maracuya y remolacha. 2 4 9
Seabass ceviche, maracuyá foam and sugar beet.

Carpaccio de solomillo de atún, nueces garrapiñadas 1 4 6 8
en soja sorbete de manzana y albahaca.
Tuna sirloin carpaccio, soy caramelised nuts, apple sorbet and basil.

Steak tartar de ternera, kimchie y huevo frito. 1 3 4 6 9
Steak tartar (veal), kimchi and fried egg.

ARROCES DE AQUÍ TRATADOS COMO ALLÍ

Arroz negro con gambas. 2 7 13
Black rice and prawns.

Socarrat, pollo y romero.
“Socarrat”, chicken and rosemary.

Arroz con gambas rojas y cocochas. 2 4
Rice with red prawns and cocochas.

1. Gluten

2. Crustáceo

3. Huevos

4. Pescado

5. Cacahuetes

6. Soja

7. Lácteos

8. F. Cáscara

9. Apio

10. Mostaza

11. Sésamo

12. Sulfitos

13. Moluscos

14. Altramuces

PESCADO MADURADO

Merluza a la brasa con suquet de carabineros.
Grilled hake with shrimp suquet.

2 4 9

Barriga de atún rojo de almadraba.
Red tuna belly from almadraba.

4

GUISO Y TRADICIÓN

Albóndigas en salsa.
Chicken meatballs in sauce.

1 3

Carrillada ibérica.
Iberian porkcheeks.

9

Rabo de toro estofado.
Bull's tail stew.

9

Huevos rotos con jamón y patatas.
Fried eggs with ham and potatoes.

3

CARNES

Presa ibérica con salmorejo y jamón.
Iberian dam with salmorejo and ham.

1

Solomillo de vaca madurada al carbón
Charcoal-aged beef tenderloin.

Escalope de cerdo ibérico crujiente.
Crispy iberian pork escalope.

1 3

Codillo de cerdo asado.
Roast pork knuckle.

Lomo bajo de vaca Rubia Gallega, "al peso".
"Rubia Gallega" beef steak.

DEL MAR

Tortillita de camarones.
Mini shrimps fritters.

1 2 9

Puntillitas fritas.
Fried mini squids.

1 13

Calamar frito o plancha.
Fried or grilled Squid.

1 13

Bacalao en tempura, fritada de tomate, olivas y hierbabuena.
Cod in tempura, tomato fritatta, olives and mint.

1 4

Surtido de pescado frito variado.
Assorted local fried fish.

1 4

Gambas al ajillo.
Garlic prawns.

2 9

Almejas marineras o salteadas al vinagre de Jerez.
Clams in sauce or sauteed with sherry vinegar.

1 9 13

1. Gluten

2. Crustáceo

3. Huevos

4. Pescado

5. Cacahuetes

6. Soja

7. Lácteos

8. F. Cáscara

9. Apio

10. Mostaza

11. Sésamo

12. Sulfitos

13. Moluscos

14. Altramuces

DEL MAR

Pulpo confitado con papa revolcona. 13
Octopus confit with “patatas revolconas”.

**Gambas blancas de Huelva “al peso” a elegir entre;
crudas con limón, cocidas o a la sal.** 2
Raw with lemon, cooked, or salted white prawns from Huelva.

Langostinos de Sanlúcar “al peso” al ajillo, cocidos o a la sal. 2
King Prawns from Sanlúcar in garlic sauce, cooked or salt baked.

Gambas rojas de Huelva “al peso” cocidas o a la sal. 2
Red prawns from Huelva cooked or salt baked.

POSTRES

Tarta de queso Stilton con trompetas negras anisadas. 1 3 7
Stilton cheesecake with anise seasoned black trumpets.

**Brownie de chocolate con nueces, helado de vainilla,
toffee y palomitas.** 3 7
Brownie with walnuts, vanilla ice cream, toffee and popcorn.

Pera al vino blanco con helado de vinagre. 7 12
Pear in white wine with vinegar ice cream.

Crema quemada con frutos rojos. 3 7
Crème brulée with red fruits.

Torrija caramelizada con helado de café y espuma de tomillo. 1 3 7
Caramelized “Torrijas” (bread pudding) with coffee ice cream and thyme foam.

1. Gluten

2. Crustáceo

3. Huevos

4. Pescado

5. Cacahuetes

6. Soja

7. Lácteos

8. F. Cáscara

9. Apio

10. Mostaza

11. Sésamo

12. Sulfitos

13. Moluscos

14. Altramuces