

❖ PARA COMENZAR

Anchoa imperial 00 del Cantábrico (1, 4)

Unidad: 3,5 €

Tapas frías de nuestra vitrina (1, 2, 3, 4, 7, 12)

T: 6,9 € - M: 10 € - R: 17,5 €

Tabla de tostaditas de ventresca de atún con toques dulces de mango (1, 4)

M: 11 € - R: 19,5 €

Croquetas del puchero (4u/8u) (1, 7, 8, 9)

M (4 u): 10,5 € - R (8 u): 19,5 €

Ensaladilla de gambas al ajillo (1,2,3)

M: 10 € - R: 17,5 €

Foie micuit con dados de brioche y mermeladas del convento de naranja amarga e higos (1,7,12)

25,5 €

Steak-tartar de Angus (1, 3, 10, 12)

26 €

Tartar de atún sobre ajoblanco de coco (1,2,4,6,8,11,12)

25 €

Revuelto de patata trufada con virutas de foie (1, 3, 4)

25,5 €

Ceviche de corvina (2, 4, 7, 8, 12)

19,75 €

❖ LAS CHACINAS Y LOS QUESOS

Jamón ibérico puro de bellota al corte (50g - 100g)

M: 21 € - R: 31 €

Jamón Ibérico puro de bellota con tostas de pan de pueblo y tumaca (1, 12)

29 €

Caña de lomo ibérica pura de bellota al corte (50g - 100g)

M: 21 € - R: 31 €

Variado serrano (70g - 140g)

M: 21 € - R: 31 €

Jamón, caña y queso (70g - 140g) (7)

M: 21 € - R: 31 €

“La Quesería”, nuestros mejores quesos andaluces con confituras (70g - 140g) (7)

M: 17,5 € - R: 25 €

❖ MARISCO

Ostras (14)

Gillardeu - Francesa

Portuguesa

De Conil - Cádiz

6,2 €

De Cambados - Gallega

7,5 €

Gambas blancas de Huelva (100g) (2)

20 €

Gambas blancas de Huelva XL (100g) (2)

28,5 €

Langostinos gordos de Isla Cristina (100g) (2)

21,5 €

Cigala de Isla Cristina medianas (100g) (2)

20,5 €

Cigala de Isla Cristina de tronco (100g) (2)

24,5 €

Carabinero (100g) (2)

25 €

❖ EL HUERTO

Salteado de verduras con huevo termal y lonchitas de Jamón Ibérico (3)

15,75 €

Pappardelles con crema de setas y trufa (1, 3, 7)

19,75 €

Trio de tomates en tartar (3, 7, 12)

17 €

Cremoso de salmorejo con jamón ibérico y huevos de codorniz (1, 3, 12)

16,5 €

❖ LA MAR

Almejas a la manzanilla con Jamón (1, 4, 2, 12, 14)
27 €

Frito variado de la casa (1,4)
24,5 €

Rocas de bacalao con alioli verde (4u/8u) (1, 3, 4, 12)
M: 12,75 € (4 u) - R: 23,5 € (8 u)

Tomate con langostinos, huevo poché y
patatas fritas (1, 2, 3, 12)
24,5 €

Lomo de dorada, calabacín y
salsa castellana (1, 3, 4, 9)
27,5 €

Lomo de merluza en salsa verde con
chirlas de Cádiz (1, 4, 12, 14)
27,5 €

Salmón a la naranja (1, 4, 12)
25,5 €

Bacalao con tomate (1, 4, 12)
25,5 €

❖ ARROCES Y GUISOS (arroz mínimo 2 personas)

Arroz seco según la lonja y mercado (Solicitar alérgenos)
27 € *precio por persona

Arroz caldoso de cola de toro (9, 12)
26 € *precio por persona

Arroz meloso de carrillada ibérica
guisada a la antigua (9, 12)
26 € *precio por persona

Arroz caldoso a la marinera (2, 4, 12)
26,5 € *precio por persona

Potaje de alubias de la Abuela Paquita (1,12)
20,5 €

Pregunten por el guiso del día (Solicitar alérgenos)
19 €

❖ DEL MONTE

Nuestro clásico guiso de Rabo de toro (7, 8, 9, 12)
26,5 €

Sticks de presa ibérica al oloroso con
portobello y jamón ibérico (1, 6, 9, 10, 12)
27 €

Chuletitas de cordero a la brasa (unidad)
4,3 €

Solomillo de vaca madurada, reducción de
brandy y quiche de boniato (1, 12)
30,5 €

Lomo bajo de vaca madurada (500g) (1)
50 €

❖ GUARNICIONES

Patatas fritas (1,4)
8 €

Verduras salteadas
8 €

Nuestra Carta

T: tapa - M: media - R: ración

Pan y picos: 2 €

10% IVA incluido



Algunos platos pueden contener trazas de alérgenos. Por favor, consulte con nuestro personal para más información.