

## ENTRANTES & COMPARTIR / STARTERS & SHARERS

**Jamón ibérico servido con pan de cristal, tomate rallado y AOVE** 18.00€  
*Iberian ham board served with "crystal bread" & scratched natural tomato*



**Selección de quesos de la Provincia de Cádiz** 14.00€  
*Cheese board selection from the land of Cadiz*



**Ensalada de brotes verdes, taquitos de ave confitado, láminas de parmesano, crutons, bacon frito y salsa César** 12.00€  
*Caesar salad with, parmesan cheese, crunchy turkey, croutons, crispy bacon & Caesar sauce*



**Ensalada con lechuga de mar, ortiguillas y salmorejo de kumato** 14.00€  
*Seaweed salad with sea tomatoes & kumato "salmorejo"*



**Ensalada de cogollos, aguacate & gambas al ajillo** 12.00€  
*Gem lettuce salad with, sautéed prawns in garlic & avocado*



**Huevos fritos con patatas agrias en aceite de ajo y jamón ibérico** 11.00€  
*Fried eggs with, sour potato in garlic olive oil & Iberian ham*



**Huevos rotos con gambas de cristal fritas, sobre cama de pimientos del piquillo salteados** 12.00€  
*Soft scrambled eggs with fried cristal prawns, served on a bed of sautéed "piquillo" peppers*



**Wok de verduras con espárragos de mar, langostinos y noodles de arroz** 10.00€

*Wok of rice noodles with, sautéed vegetables, sea asparagus & king prawns*



\*servicio de pan y picos 1,20€ por comensal

\*nuestros productos de pesca afectados por el Real Decreto 1420/20016 han sido sometidos a congelación según los términos establecidos

## ENTRANTES & COMPARTIR / STARTERS & SHARERS

### *Croquetitas de la casa con salsa tártara*

Homemade croquettes "grandma recipe" served with tartar sauce

10.00€



### *Carpaccio de pulpo sobre crema suave de patata, AOVE de pimentón ahumado y perlas de algas*

16.00€

Octopus carpaccio on a bed of soft mash potato, smoked paprika olive oil & seaweed pearls



### *Crujiente de "pescaito frito", con mayonesa de tinta de calamar, alioli de hierbabuena y salsa tártara*

12.00€

Crunchy fried fish with, black ink squid mayo, fresh mint aioli & tartar sauce



### *Gyozas rellenas de merluza y langostinos a la roteña, con ensalada de algas wakame*

14.00€

Gyozas filled with hake and king prawns cooked in "roteña" style, served with wakame salad



## SOPAS FRIAS / SUMMERY CHILLED SOUPS OR VELOUTES

### *Gazpacho Andaluz al vinagre de Jerez con su guarnición*

6.00€

"Andalusian gazpacho", the classic summer chilled tomato soup



### *Salmorejo Cordobés con jamón ibérico y huevo duro*

7.00€

"Salmorejo from Córdoba", thicker than gazpacho, served with, Iberian ham &



### *Ajo blanco de melón con aceite de Plancton Marino, perlas de algas y mojama de Barbate*

8.00€

Melon "ajo blanco", special Marine Placton olive oil, seaweed pearls & dried salted red tuna from Barbate.



\*servicio de pan y picos 1,20€ por comensal

\*nuestros productos de pesca afectados por el Real Decreto 1420/20016 han sido sometidos a congelación según los términos establecidos

## PLATOS PRINCIPALES / MAIN COURSES

**Milhojas de presa y jamón con arroz salvaje y salsa de Amontillado** 14.00€  
*Mille-feuille of Iberian ham and butt cut, wild rice & Amontillado sherry sauce*



**Lagartito ibérico con patatas agrias encebolladas y chimichurri** 14.00€  
*Grilled Iberian pork rib stripes, sour potato cooked in onion & "chimichurri" sauce*



**Solomillo de ternera con patatas confitadas al romero y tomillo, verduras y acompañado de salsa de foie.** 18.00€  
*Roasted fillet of beef served with, confit potato in rosemary and thyme, grilled vegetables & foie gras sauce*



**Lomo de Angus con pimientos y patatas al ajillo** 18.00€  
*Angus sirloin steak served roasted peppers & sautéed garlic potato*

**Lomo de atún rojo de almadraba sobre compota de tomate, espárragos y salsa suave de soja** 18.00€  
*Grilled "almadraba" red tuna loin, served on a bed of tomato marmalade, asparagus & mild soy sauce*



**Lubina de estero frita con su espina con suave mojo de Adobo** 17.00€  
*Fried "estero" sea bass on the bone, served with mild "mojo of adobo" sauce*



**Lomos de dorada de estero al horno sobre salteado de verduras** 17.00€  
*Roasted loin of sea bream served on a bed of grilled vegetables*



**Rodaballo a la plancha con salsa a la espalda y rúcula** 16.00€  
*Grilled turbot served with rocket salad & "a la espalda" sauce*



\*servicio de pan y picos 1,20€ por comensal

\*nuestros productos de pesca afectados por el Real Decreto 1420/20016 han sido sometidos a congelación según los términos establecidos

## ARROCES Y PASTAS / RICE & PASTA DISHES

**Tagliatelle con frutos del mar y algas** **12.00€**  
*Frutti di mare tagliatelle served with seaweed*



**Tortellini de queso Payoyo con salsa de boletus, aromatizado con aceite de trufa blanca.** **14.00€**

*Payoyo goat cheese tortellini, white truffle oil & ceps reduction*



**Pasta sin gluten, espaguetis o plumas**

*Gluten free pasta available, spaghettis or parpadelle*

## HAMBURGUESAS Y SANDWICHES / SANDWICHES & BURGERS

**Sándwich vegetal con, brotes verdes, tomate, espárragos blancos, pepino y cebolla encurtida** **8.00€**

*Veggie sandwich with, lettuce, tomato, white asparagus, cucumber & pickled onions*



**Sándwich club con, pollo confitado, huevo, bacon, tomate, jamón dulce y queso edam** **10.00€**

*Club sandwich, BLT, fried egg, sweet ham & edam cheese*



**Sándwich de salmón ahumado con, rúcula y queso crema** **10.00€**

*Smoked salmon sandwich, rocket & creamy fresh cheese*



**Hamburguesa de ternera de 200gr con, huevo frito, BLT y queso cheddar** **12.00€**

*Beef burger 200gr, fried egg, BLT & cheddar cheese*



*\*servicio de pan y picos 1,20€ por comensal*

*\*nuestros productos de pesca afectados por el Real Decreto 1420/20016 han sido sometidos a congelación según los términos establecidos*

## POSTRES / DESSERTS

**Arroz con leche** 5.00€  
Rice pudding



**Natillas** 5.00€  
Custard



**Macedonia de frutas natural con sorbete de limón** 6.00€  
Fruit salad & lemon sorbet



**Sandía con taquitos de queso feta, helado de mango y hierbabuena** 5.00€  
Fresh watermelon served with feta cheese, mango & fresh mint ice cream



**Tarta de queso** 6.00€  
Cheesecake



**Tarta de mojito** 6.00€  
Mojito tart



**Tarta crujiente de chocolate** 6.00€  
Extra crunchy chocolate tart



**Crema de tocino de cielo con gelatina de Px y crumble de brownie** 6.00€  
Creamy "tocino de cielo" served with Px gelatine & chocolate brownie crumble



**Copa de helado variada** 6.00€  
Selection of ice creams and sorbets



\*servicio de pan y picos 1,20€ por comensal

\*nuestros productos de pesca afectados por el Real Decreto 1420/20016 han sido sometidos a congelación según los términos establecidos

## ARROCES Y PASTAS / RICE & PASTA DISHES

**Arroz caldoso con langostinos y pescado de roca (min. 2 personas)** **14.00€**  
*Sailors soggy rice, made with rock fish & king prawns (min 2 guests)*



**Arroz negro con calamares, servido con su alioli (min. 2 personas)** **14.00€**  
*Black ink squid rice, served with squid essence aioli (min 2 guests)*



**Arroz señorito (mín. 2 personas)** **14.00€**  
*Sea paella made with, mussels, clams, king prawns & rock fish, everything off the shell (min 2 guests)*



**Arroz con habitas baby y pulpo con alioli de pimentón (min. 2 personas)** **16.00€**  
*Broad beans and octopus paella served with paprika aioli (min 2 guests)*



**Risotto de Plancton Marino con tagarninas y pescado** **16.00€**  
*Placton Marine risotto with rock fish & thistles*



**Arroz ibérico con alioli de chorizo ahumado (min. 2 personas)** **14.00€**  
*Iberian pork paella served with smoked chorizo aioli (min 2 guests)*



**Arroz A Banda con tataki de atún rojo de almadraba y alioli de wasabi (min. 2 personas)** **18.00€**  
*“A banda” rice, served with almadraba red tuna tataki & wasabi aioli*



**Arroz con cocochas y ajetes servido con alioli de sherry** **16.00€**  
*Cod cheeks paella served with sherry aioli*



**Arroz caldoso o seco con bogavante y alioli de salmorejo** **60.00€/kg**  
*Soggy or dry style lobster rice & “salmorejo” aioli*



**Arroz con carabineros** **18.00€**  
*Scarlet shrimp rice*

