

Para abrir Boca... - To begin...

Tabla de queso viejo al fino Marisquero 12 €
Old cheese board macerated in Fino Marisquero

Sopa fría de remolacha con láminas de queso Payoyo 10 €
Cold beetroot soup with slices of Payoyo cheese

Paté de remolacha y naranja con pan de cúrcuma 9 €
Beetroot and orange pâté with turmeric bread

Gazpacho andaluz con guarnición 5 €
Andalusian gazpacho with its garnish

Paté de marisco con caviar y pan negro 9 €
Seafood pâté with caviar and Brown bread

Tabla de carne a la sal 7 €
Board of meat in salt

Ensaladas... - Salads

DE LA HUERTA: Lechuga, zanahoria, pepino, maíz, tomate cherry, pimiento, espárragos y salsa de miel de caña 7 €
FROM THE ORCHARD: Lettuce, carrot, cucumber, corn, cherry tomato, pepper, asparagus and cane honey sauce

TRAFALGAR: Lechuga, cebolla caramelizada, tomate cherry, pasas, nueces, ciruelas, pollo crujiente, tiras de pan y flor de tomate 10 €
TRAFALGAR: Lettuce, caramelized onion, cherry tomato, raisins, nuts, plums, crispy chicken, bread strips and tomato flower

FARO AHUMADO: Lechuga, anchoas, sardina ahumada, mango, cebolla y salsa roquefort 9 €
FARO AHUMADO: Lettuce, anchovies, smoked sardine, mango, onion and roquefort sauce

Degustando el pan... - Bread bites...

Pan bao con carrillada al 1907 y queso de cabra 6 €
Bao bread with pork cheeks cooked in "1907" Pedro Ximénez wine from our cellar and goat cheese

Bocado crujiente de atún en aceite, cebolla caramelizada y pimientos rojos 7 €
Crispy bite of tuna in olive oil, caramelized onion and roasted red peppers

Multicereal con variado de verduras y vinagreta de miel 5 €
Multicereal with varied vegetables and honey vinaigrette

De la montaña... - From the mountain

Carrillada ibérica al Portum de nuestra bodega 19 €
Pork cheeks cooked in "Portum" red wine from our cellar

Solomillo de cerdo con parmentier meloso 18 €
Pork tenderloin with mellow parmentier

Del mar... - From the sea

Chocos gaditanos con pisto 13 €
Chocos from Cádiz with pisto (mixture of vegetables in tomato)

Atún encebollado con crujiente de boniatos 22 €
Tuna cooked in onions with crunchy sweet potatoes

Empanadas... - Pies...

De atún y gouda 4,50 €/Unit
Tuna and gouda cheese

De verduras y rulo de cabra 3,50 €/Unit
Goat cheese and vegetables

De retinto 4,50 €/Unit
Local cow meat "Retinto"

De setas y 4 quesos 4,50 €/Unit
Mushrooms and four cheeses

Para terminar... - Desserts...

Flan de coco - Coconut flan 5 €
Arroz con leche - Rice pudding 5 €

Brownie - Brownie 5 €
Coulat de chocolate - Chocolate coulant 6 €

Especialidades del Chef... - Chef's specials...

Tataki de atún rojo con mermelada de arándanos y queso de cabra 18 €
Red tuna tataki with strawberry marmelade and goat cheese

Tartar de atún rojo de almadraba 16 €
Almadraba red tuna tartar

Ventresca de atún rojo a la plancha 22 €
Grilled red tuna belly

Salmorejo con su guarnición 6 €
Salmorejo with its garnish

Plato combinado de lomo en mantequilla roja, patatas fritas y huevo 15 €
Combined dish of loin in red butter, chips and egg

Natillas caseras 5 €
Homemade custard

Fruta de temporada 3,50 €
Season fruit

Si es usted alérgico o intolerante a algún alimento consulte al personal
If you suffer from a food allergy or intolerance, please speak to our staff
• En cumplimiento con la normativa sanitaria, este establecimiento garantiza que los productos de la pesca de consumo crudo, o los que por su proceso de elaboración no han recibido un calentamiento superior a 60º, se han congelado a -20º durante al menos 24 horas.
• In compliance with the current health legislation, this establishment guarantees that all fishery products that are to be consumed raw or that have not been heated above 60º C during their elaboration process have been frozen at -20º C for at least 24 hours.

Precio EUR / IVA incluido

PRICES eur / vat included

Preise EUR / Inkl. MwSt