



## IDEAL PARA COMPARTIR

### ENSALADA DE BURRATA - 16€ \*\*

Tomate ecológico, burrata, rúcula, pesto de albahaca y almendras laminadas

### ENSALADA DE MELVA TARIFEÑA - 16€

Melva tarifeña acompañada de un tomate aliñado con cebolla y aceite de perejil

### ENSALADILLA RUSA - 10€

Ensaladilla de toda la vida acompañada de láminas de pan crujiente

### CORAZONES DE ALCACHOFAS - 18€ \*\*

Corazones de alcachofas, con jamón 5j y queso parmesano

### TABLITA DE QUESOS DE NUESTRA TIERRA - 17€

Tablita de dos quesos de nuestra tierra, de cabra y de oveja

### CHORICITOS DE LA SIERRA DE CÁDIZ - 14€

Cazuela de choricitos picantes de la Sierra de Cádiz al vino blanco de la tierra

### MORCILLITAS DE WAYU A LA BRASA - 15€

Morcillitas de Wayu a la brasa con toques de mayo kimchi

### CHICHARRONES DE CÁDIZ LAMINADOS - 14€

Chicharrones de Cádiz laminados, aliñados con AOVE, lima y sal de piedra volcánica

### CROQUETAS DE JAMÓN SERRANO - 15€

8 unidades

### CROQUETAS DE CHOCO- 15€

8 unidades

### ANCHOAS DEL CANTÁBRICO 0'0 - 19€

Sobre láminas de pan de cristal crujiente

### PAN BRIOCHE CON CARRILLADA - 12€

Carrillada deshilachada, rúcula, mayo de soja y parmesano

## SABORES DEL MAR

### GYOZAS DE LANGOSTINOS CRUJIENTES - 14€ \*\*

Con mayo kimchi y base de alga wakame

### TOSTA DE ATÚN ROJO TRUFADA - 15€ \*\*

Con aceite de trufa y mayo de tomate deshidratado

### CARPACCIO DE VENTRESCA DE ATÚN ROJO - 19€

Acompañado de aceite de oliva virgen extra, toques de mayo de soja y alga wajame

### ATÚN ROJO ENCEBOLLADO - 16€

Guiso tradicional del chef de atún rojo con una base de patatas ecológicas al horno

### FILETE DE ATÚN ROJO A LA PARRILLA - 20€

Lomo de atún rojo acompañado de aceite de perejil y patatas ecológicas al horno (250g)

### PULPO A LA BRASA - 24€

Con base de patatas ecológicas y pimiento del padrón, toque de ajo y perejil y puntos de mayo kimchi

### LUBINA AL HORNO EN SU JUGO - 20€

Con aroma de limón y vino blanco de la tierra, acompañada de patatas ecológicas al horno

## POSTRES

### TARTA DE QUESO - 7€

Con helado de vainilla

### FLAN DE CHOCOLATE BLANCO - 7€

Con crema de caramelo y helado de vainilla

### FLAN DE CHOCOLATE CON LECHE Y AVELLANAS - 7€

Con sirope de cacao y helado de vainilla

### TORRIJA DE PAN BRIOCHE - 7€

Con crema de dulce de leche y helado de vainilla

## SABORES DEL CAMPO

### CECINA DE WAYU CON ACEITE DE TRUFA - 19€ \*\*

Cecina de Wayu laminada, con aceite de trufa, parmesano

### MELOSA CARRILLADA IBÉRICA- 16€

Carrillada ibérica estofada al vino tinto

### LAGARTO IBÉRICO - 17€

Carne de cerdo a la parrilla

### CODILLO AL HORNO -16€

Codillo al horno cocinado a baja temperatura

### COSTILLAR DE CERDO CON SALSAS SECRETAS - 23€ \*\*

Cocinado a baja temperatura con salsas secretas de la casa

### BURGER TEJANA - 16€

Burguer de ternera retinta, queso fundido, bacon, cebolla caramelizada y salsa chipotle, viene con patatas fritas

### GUISO DE CALLOS DE TERNERA - 14€

Guiso tradicional de callos de ternera al estilo chef

### ENTRECOT DE RETINTA A LA PARRILLA - 23€

Ternera retinta a la brasa, raza de nuestra comarca

### CHURRASCO DE POLLO A LA BRASA - 16€

Churrasco de pollo de corral marinado a la brasa

\*\* Son los platos preferidos de la casa.

"Conforme al Real Decreto 1420/2006, los pescados servidos crudos o semicrudos han sido previamente congelados para prevenir la anisakirosis."



## STARTERS

### **BURRATA SALAD - 16€**

*Organic tomato, burrata, rocket, basil pesto and flaked almonds*

### **TARIFA STYLE MELVA SALAD - 16€**

*Melva from Tarifa served with dressed tomato, onion and parsley oil*

### **ENSALADILLA RUSA, TRADITIONAL SPANISH DISH- 10€**

*Creamy potato salad with fish and mayonnaise*

### **ARTICHOKES WITH HAM - 18€**

*Artichoke with 5J ham and parmesan cheese*

### **LOCAL CHEESE BOARD - 17€**

*Selection of two local cheeses, goat and sheep*

### **SIERRA DE CÁDIZ SPICY CHORIZO - 14€**

*Casserole of spicy chorizo from the Sierra de Cádiz with local white wine*

### **CHARGRILLED WAGYU BLACK PUDDING - 15€**

*Chargrilled Wagyu black pudding with kimchi mayo*

### **SLICED CADIZ PORK CRACKLINGS - 14€**

*Sliced Cádiz pork cracklings, dressed with local oil, lime and volcanic rock salt*

### **SERRANO HAM CROQUETTES - 15€**

*8 units*

### **MUSHROOM AND PORCINI CROQUETTES- 15€**

*8 units*

### **CANTABRIAN ANCHOVIES 0'0 - 19€**

*Served on crispy bread*

### **BRIOCHE BUN WITH BRAISED PORK CHEEK- 12€**

*Brioche bun filled with slow-cooked pork cheek, parmesan cheese, and soy mayonnaise*

## FISH

### **CRISPY PRAWN GYOZAS - 14€**

*With kimchi mayo and wakame seaweed base*

### **BLUEFIN TUNA TOAST WITH TRUFFLE- 15€**

*Served with truffle mayo and sun-dried tomato mayo*

### **BLUEFIN TUNA BELLY CARPACCIO - 19€**

*Served with soy mayo, wakame and a drizzle of extra virgin olive oil*

### **ANDALUSIAN-STYLE BLUEFIN TUNA - 16€**

*Chef's traditional bluefin tuna stew with a base of oven-baked organic potatoes*

### **GRILLED BLUEFIN TUNA STEAK - 20€**

*Bluefin tuna loin served with parsley oil and oven-baked organic potatoes (250g)*

### **GRILLED OCTOPUS - 24€**

*With a base of organic potatoes and padrón peppers, a touch of garlic and parsley and dots of kimchi mayonnaise*

### **BAKED SEA BASS- 20€**

*With the aroma of lemon and local white wine, served with organic roasted potatoes*

## DESSERTS

### **CHEESECAKE -7€**

*With vanilla ice cream*

### **WHITE CHOCOLATE FLAN -7€**

*With caramel cream and vanilla ice cream*

### **MILK CHOCOLATE AND HAZELNUT FLAN- 7€**

*With chocolate syrup and vanilla ice cream*

### **BRIOCHE FRENCH TOAST - 7€**

*With dulce de leche cream and vanilla ice cream*

## MEAT

### **WAGYU CECINA WITH TRUFFLE OIL- 19€**

*Sliced Wayu cured beef with truffle oil, Parmesan and rocket*

### **TENDER IBERIAN PORK CHEEK - 16€**

*Iberian pork cheek slow-cooked in red wine*

### **GRILLED IBERIAN PORK- 17€**

*Grilled Iberian pork*

### **ROASTED PORK KNUCKLE -16€**

*Slow-cooked roasted pork knuckle*

### **PORK RIBS WITH SECRET SAUCE - 23€**

*Slow-cooked pork ribs with the house secret sauce.*

### **TEJANA BURGER - 16€**

*Retinta beef burger with melted cheese, bacon, caramelized onion, and chipotle sauce, served with fries*

### **TRADITIONAL BEEF STEW- 14€**

*Traditional Andalusian beef stew, chef's style*

### **LOCAL BEEF STEAK - 23€**

*Grilled retinta beef (local breed from our region)*

### **GRILLED CHICKEN- 16€**

*Grilled chicken*

**\*\* These are the house favourites.**

**"In accordance with Royal Decree 1420/2006, fish served raw or undercooked has been previously frozen to prevent anisakiasis."**



## VINOS

### VINOS TINTOS RIBERA DEL DUERO

-AVANIEL RIBERA DEL DUERO (TEMPRANILLO) 16€

Copa Avaniel 3€

-MONTEABELLON 14 MESES RIBERA DEL DUERO(TEMPRANILLO) 27€

-FINCA MATAMBRES RIBERA DEL DUERO (TEMPRANILLO) 34€

### VINOS TINTOS RIOJA

-CUEVA DE LOBOS JOVEN RIOJA (TEMPRANILLO) 16€

Copa Cueva de Lobos 3€

-MUGA CRIANZA RIOJA (TEMPRANILLO, GARNACHA, MAZUELO,GRACIANO) 29€

### VINO TINTO TIERRA DE CÁDIZ

-TESALIA ARX VINO DE LA TIERRA DE CÁDIZ (PETIT VERDOT, TINTILLA DE ROTA, CABERNET SAUVIGNON) 29€

### VINOS ESPUMOSOS

-CAVA JUVE Y CAMPS (XAREL-LO, MACABEO, PARELLADA) 36€

-MOËT & CHANDON (CHAMPAGNE MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL LET ´S CELEBRATE) 100€

### VINOS ROSADOS

-LAUS SOMONTANO ROSADO (SYRAH / GARNACHA) 16€

COPA LAUS 3€

-MUGA RIOJA ROSADO (GARNACHA, VIURA Y TEMPRANILLO) 24€

### VINOS BLANCOS

-LAUS SOMONTANO (CHARDONNAY) 16€

Copa Laus 3€

-MONTEABELLÓN RUEDA (VERDEJO) 16€

-JOSÉ PARIENTE RUEDA (VERDEJO) 20€

-GRAN BAZÁN RIAS BAIXAS (ALBARIÑO) 27€

-DO FERREIRO RIAS BAIXAS (ALBARIÑO) 25€

-ANAHÍS RIOJA SEMIDULCE (MALVASÍA / SAUVIGNON BLANC TEMPRANILLO) 17€

Copa Anahís 3€

-VIENTOS DE TARIFA FRIZZANTE (MOSCATEL) 14€

Copa Vientos de Tarifa 3€

*"De acuerdo con el Reglamento (UE) N° 1169/2011, informamos que todos los vinos y cervezas contienen SULFITOS."*

*"In accordance with Regulation (EU) No 1169/2011, we inform you that all wines and beers contain SULPHITES."*



## BEBIDAS

### CAFÉS E INFUSIONES

Solo 1.80€  
Espresso 1.50€  
Ristretto (Espresso Corto) 1.20€  
Americano 2€  
Cortado 2€  
Café con Leche 2€  
Cappuccino 2.50€  
Manchado 2€  
Café Bombón 3€  
Carajillo Baileys 2€  
Carajillo Brandy 2€  
Infusiones 1.5€

### REFRESCOS DE GAS

Pepsi 2.5€  
Pepsi Zero Azúcar 2.5€  
Kas Naranja 2.5€  
Kas Limón 2.5€  
Tónica Schweppes (Clásica) 2.5€  
Tónica Schweppes Rosé 2.5€  
Aquarius Naranja 3€  
Aquarius Limón 3€  
Lipton de Limón 3€  
Lipton Maracuya 3€  
Red Bull 3€

### CERVEZAS Y COMBINADOS

Cerveza barril 4€  
Cerveza clara de barril 4€  
Cerveza botellín 3€  
Cerveza botellín especial 3.5€  
Licores 5€  
Licores premium 8€  
Combinados 8€  
Combinados con redbull 10€  
Combinados premium 12€  
Combinados premium con redbull 14€

### AGUAS Y ZUMOS

Agua 0,5L 2€  
Agua 1,5L 3€  
Agua con gas 0.33L 2.5€  
Agua con gas 0.33L 3.5€  
Zumo de naranja NATURAL 3€  
Zumo de melocotón 2€  
Zumo de piña 2€

### CÓCTELES

Mojito Clásico  
Classic Mojito 8€  
  
Mojito de Fresa  
Strawberry Mojito 8€  
  
Mojito de Sandía  
Watermelon Mojito 8€  
  
Mojito de Melón  
Melon Mojito 8€  
  
Aperol Spritz 8€  
  
Piña Colada 8€



## ALÉRGENOS

ENSALADA DE BURRATA - 7,8  
ENSALADA DE MELVA TARIFEÑA -4  
CORAZONES DE ALCACHOFAS - 7  
TABLITA DE QUESOS DE NUESTRA TIERRA - 7,8  
CHORICITOS DE LA SIERRA DE CÁDIZ - 14  
MORCILLITAS DE WAYU A LA BRASA - 1,3,4,14  
CHICHARRONES DE CÁDIZ LAMINADOS - 1,14  
ANCHOAS DEL CANTÁBRICO 0'0 - 1,4,6  
CECINA DE WAYU CON ACEITE DE TRUFA -7,14  
PAN BRIOCHE CON CARRILLADA - 1,3,6,7

GYOZAS DE LANGOSTINOS CRUJIENTES - 1,2,3,4,6,11,14  
TOSTA DE ATÚN ROJO TRUFADA - 1,14  
CARPACCIO DE VENTRESCA DE ATÚN ROJO - 4,6  
ATÚN ROJO ENCEBOLLADO - 4,14  
FILETE DE ATÚN ROJO A LA PARRILLA - 4  
PULPO A LA BRASA -7,12,14  
LUBINA AL HORNO EN SU JUGO - 4,14  
TARTA DE QUESO - 1,3,7,8  
FLAN DE CHOCOLATE BLANCO - 1,3,7,8  
TARTA DE CHOCOLATE - 1,3,7,8  
TORRIJA DE PAN BRIOCHE - 1,3,7,8

MELOSA CARRILLADA IBÉRICA -14  
CODILLO AL HORNO -1,14  
COSTILLAR DE CERDO CON SALSAS SECRETAS - 1,6,10,14  
BURGER TEJANA - 1,3,7,14  
GUISO DE CALLOS DE TERNERA -1,14  
ENTRECOT DE RETINTA A LA PARRILLA  
ENTRECOT DE VACA PREMIUM A LA PARRILLA  
CHURRASCO DE POLLO A LA BRASA -10,14  
CROQUETAS DE JAMÓN SERRANO - 1,3,7,14  
CROQUETAS DE SETAS Y BOLETUS - 1,3,7,14  
CROQUETAS DE SETAS Y BOLETUS - 1,3,2,12,7,14

Servicio de pan y cubierto: 1,20 € por persona.  
Todos los precios incluyen el 10% de IVA.  
Está prohibido la venta de alcohol a  
menores de 18 años.



Bread and cover charge: €1.20 per person.  
All prices include 10% VAT.  
The sale of alcohol to persons under  
18 years of age is prohibited.