



IDEAL PARA COMPARTIR

SALMOREJO CORDOBÉS - 8€

Con taquitos de jamón 5J y aceite de oliva virgen extra

ENSALADA DE BURRATA - 16€

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

TOMATE ALIÑADO CON MELVA TARIFEÑA - 16€

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

ENSALADILLA DE LANGOSTINOS - 10€

*Ensaladilla rusa de toda la vida, con langostinos y
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

PAN BRIOCHE CON CARRILLADA - 12€

Carrillada deshilachada, rúcula, mayo de soja y parmesano



SABORES DEL MAR

GYOZAS CRUJIENTES DE LANGOSTINOS - 15€

Con mayo kimchi y base de alga wakame

TOSTA DE ATÚN ROJO TRUFADA - 15€

Con aceite de trufa y mayo de tomate deshidratado

ATÚN TRUFADO CON HUEVOS FRITOS Y PATATAS- 17€

Base de patatas ecológicas, huevos fritos y atún rojo con trufa

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)

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO O'O SOBRE LÁMINAS DE TOMATE ECOLÓGICO - 18€

PULPO A LA BRASA - 24€

Con base de patatas cocidas y pimiento del padrón, toque de ajo-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

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



SABORES DEL CAMPO

CECINA DE WAYU CON ACEITE DE TRUFA - 19€

Cecina de Wayu laminada, con aceite de trufa y parmesano

MELOSA CARRILLADA IBÉRICA- 16€

Carrillada ibérica estofada al vino tinto

LAGARTO IBÉRICO - 18€

Acompañado de pimientos del padrón y salsa secreta

CODILLO AL HORNO -16€

Codillo al horno cocinado a baja temperatura

COSTILLAR DE CERDO CON SALSAS SECRETAS - 23€

Cocinado a baja temperatura con salsa secreta de la casa

BURGER TEJANA - 16€

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

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

POSTRES

TARTA DE QUESO AL HORNO - 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 helado de chocolate

TARTA MUERTE POR CHOCOLATE - 7€

Con sirope de cacao y helado de chocolate



PARA LOS NIÑOS

NUGGETS DE POLLO CON PATATAS FRITAS - 12€

SPAGUETTI CON TOMATE - 14€

CROQUETAS DE JAMÓN SERRANO - 15€

VINOS

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."



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€



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 SCHWEPPE (CLÁSICA) 2.5€
- TÓNICA SCHWEPPE 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

- AGUA 0,5L 2€
- AGUA 1,5L 3€
- AGUA CON GAS 0.33L 2.5€
- AGUA CON GAS 0.33L 3.5€



ALÉRGENOS

- ENSALADA DE BURRATA - 7,8
ENSALADILLA DE LANGOSTINOS-1,2,3,7,11,12,
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
FLAN DE CHOCOLATE CON AVELLANAS - 1,3,7,8
MELOSA CARRILLADA IBÉRICA -14
CODILLO AL HORNO -1,14
COSTILLAR DE CERDO CON SALSA SECRETA - 1,6,10,14
BURGER TEJANA - 1,3,7,14
GUISO DE CALLOS DE TERNERA -1,14
ENTRECOT DE RETINTA A LA PARRILLA - 1,14
CHURRASCO DE POLLO A LA BRASA -10,14
CROQUETAS DE JAMÓN SERRANO - 1,3,7,14
CROQUETAS DE CHOCO - 1,3,4,2,12,7,14



1
CONTIENE
GLUTEN



2
CRUSTÁCEOS



3
HUEVOS



4
PESCADO



5
CACAHUETES



6
SOJA



7
LACTEOS



8
FRUTOS
DE CASCARA



9
APIO



10
MOSTAZA



11
GRANOS
DE SÉSAMO



12
MOLUSCO



13
ALTRAMUCES



14
SULFITOS

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.