



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, con melva de tarifeña, 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 SETAS Y BOLETUS- 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 - 6€

Con helado de vainilla

FLAN DE CHOCOLATE BLANCO - 7€

Con crema de caramelo y helado de vainilla

TARTA DE CHOCOLATE - 6€

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€

Grilled Iberian pork

CODILLO AL HORNO -16€

Codillo al horno cocinado a baja temperatura

COSTILLAR DE CERDO CON SALSAS SECRETAS - 23€ **

Costillar de cerdo 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

TRADITIONAL SPANISH SALAD - 10€

Creamy potato salad with tuna 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 - 6€

With vanilla ice cream

WHITE CHOCOLATE FLAN -7€

With caramel cream and vanilla ice cream

CHOCOLATE CAKE - 6€

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 3.5€
Cerveza clara de barril 3.5€
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.