



Hotel · Ristorante · Chill Out

Carta inverno



Cositas de la huerta

Salads

Burrata italiana, rúcula, tomate ecológico y pesto de albahaca 16€

Burrata salad, rocket, organic tomato and basil pesto

Melva de Tarifa, tomate ecológico, cebolla, aceite de perejil y sal de piedra volcánica 15€

Tuna Salad from Tarifa, organic tomato, onion, parsley oil and volcanic stone salt

Ensalada de queso de cabra, tomate, vinagreta de frutos secos y crema balsámica 15€

Goat cheese, tomato salad with nut vinaigrette and balsamic glaze

Para empezar, ideal para compartir

Starters

**Tablita de dos quesos de nuestra tierra, de cabra y de oveja,
con nueces y mermelada de membrillo 16€**

Two local cheeses: cow's cheese and sheep's cheese with sliced walnuts and quince marmalade

Chicharrones de Cádiz laminados, aliñados con AOVE, lima y sal de piedra volcánica 12€

Laminated pork, dressed with olive oil and lemon juice

Cazuela de choricitos picantes de la Sierra de Cádiz al vino blanco de la tierra 10€

Local chorizo casserole with white wine

Morcillitas de Wayu a la brasa con toques de mayo kimchi 14€

Grilled Wayu morcillitas with hints of kimchi mayo

Croquetas cremosas de jamón ibérico 15€

Iberian ham croquettes

Croquetas cremosas de boletus 15€

Creamy porcini mushroom croquettes

Surtido de croquetas cremosas 15€

Creamy porcini mushroom and iberian ham croquettes

Langostinos al ajillo 17€

Garlic prawns

Carpaccio de ventresca de atún rojo, con alga wakame y toques de salsa de soja 19€

Tuna carpaccio with wakame seaweed and soy mayonnaise



Delicias entre panes

Delicious food between bread

Bocaditos de pan brioche con carrillada, mayonesa de soja y parmesano (2 unidades) 11€

Brioche bread stuffed with iberian cheeks, soy sauce and parmesan cheese (2uds)

Burguer Tejana: pan brioche, carne de ternera retinta, queso fundido, bacon, cebolla caramelizada y salsa de chipotle 16€

Extra queso de cabra +2

Tejana Burger: brioche bun, retinta beef patty, melted cheese, bacon, caramelized onions, and chipotle sauce

Extra goat cheese +2

Tosta de pan de campo con chicharrones de Cádiz laminados, aceite de oliva, limón y sal de piedra volcánica 11€

Country-style toasted bread with thinly sliced Cádiz pork cracklings, olive oil, lemon and volcanic stone salt

Anchoas del Cantábrico sobre láminas de pan de cristal crujiente 20€

Cantabrian anchovies and crispy bread slices

Los preferidos de la casa

House favorites dishes

Gyozas crujientes de langostinos con mayonesa kimchi 14€

Crispy prawn gyozas with kimchi mayonnaise

Corazones de alcachofas con jamón ibérico, queso parmesano y aceite de perejil 18€

Artichokes with Iberian ham, parmesan cheese, and parsley oil

Cecina de ternera Wayu laminada, con aceite de trufa y queso parmesano 19€

Beef jerky with truffle oil and parmesan cheese

Costillar de cerdo cocinado a baja temperatura con salsa secreta de la casa 23€

Pork ribs cooked at low temperature with house secret sauce



Principales del mar

Fish

Lomo de lubina con aroma de limón y vino blanco de la tierra 20€

Sea bass with lemon aroma and local white wine

Atún rojo encebollado al vino oloroso de Jerez 16€

Tuna from our area with onion sauce and sherry wine

Filete de atún rojo a la parrilla acompañado de aceite de perejil 23€

Grilled tuna from our area

Pulpo a la brasa sobre parmentier de calabaza 23€

Grilled octopus on pumpkin parmentier

Principales del campo

Meat

Guiso tradicional de callos de ternera al estilo chef 14€

Chef's-style traditional beef tripe stew

Entrecot de lomo bajo, de vaca retinta, a la parrilla 23€

Grilled steak from our area

Churrasco de pollo de corral marinado a la brasa 16€

Grilled chicken

Melosa carrillada ibérica estofada al vino tinto 16€

Tender Iberian pork cheeks braised in red wine

Codillo al horno cocinado a baja temperatura 16€

Baked knuckle of pork cooked at low temperatura

Para los más pequeños

For young children

Nuggets de pollo con patatas fritas sazonadas 12€

Chicken nuggets with fries

Ración de patatas fritas sazonadas 5€

Portion of seasoned french fries



Vinos Tintos y Espumosos

Avaniel Ribera del Duero (Tempranillo) 16€

Copa Avaniel 3€

Monteabellon 14 meses Ribera del Duero (Tempranillo) 27€

Finca Matambres Ribera del Duero (Tempranillo) 34€

Cueva de Lobos Joven Rioja (Tempranillo) 16€

Copa Cueva de Lobos 3

Muga Crianza Rioja (Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano) 29€

Tesalia ARX Vino de la Tierra de Cádiz (Petit Verdot, Tintilla de Rota, Cabernet Sauvignon) 29€

Cava Juve y Camps (Xarel·lo, Macabeo, Parellada) 36€

Vinos Blancos y Rosados

Laus Somontano (Chardonnay) 16€

Copa Laus 3€

Monteabellón Rueda (Verdejo) 16€

José Pariente Rueda (Verdejo) 20€

Gran Bazán Rias Baixas (Albariño) 27€

Do Ferreira 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

Laus Somontano Rosado (Syrah / Garnacha) 16€

Copa Laus 3

Muga Rioja Rosado (Garnacha, Viura y Tempranillo) 24