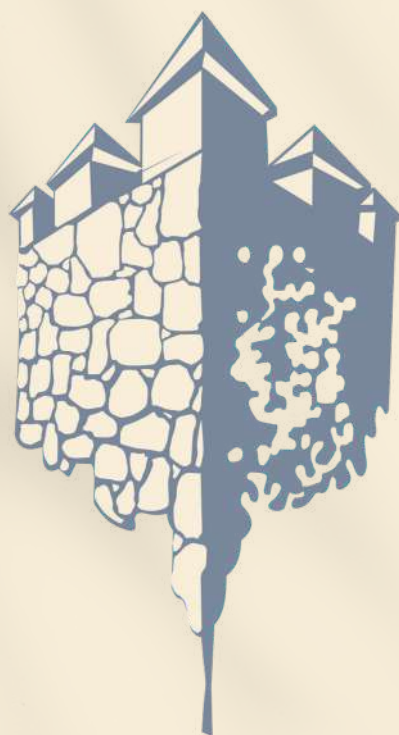




Hotel · Restaurante · Chill Out

Español

De la huerta

Burrata italiana, rúcula, tomate ecológico, almendras laminadas, pesto de albahaca y sal de piedra volcánica 16€
(alérgenos: 7,8)

Corazones de alcachofas, con jamón 5j
y queso parmesano 18€
(alérgenos: 7)

Melva tarifeña, tomate ecológico, cebolla
y aceite de perejil 15€
(alérgenos: 4)

Para empezar

Ensaladilla rusa tradicional 8€
(alérgenos: 1,3,4)

Guiso de callos de ternera al estilo chef 12€
(alérgenos: 1,14)

Salmorejo cordobés, con jamón 5J picado, huevo y aove 8€
(alérgenos: 1,3)

Cecina de ternera Wayu, con aceite de trufa y queso
parmesano rallado 17€
(alérgenos: 7,14)

Morcillas de ternera Wayu con toques de mayonesa kimchi 15€
(alérgenos: 1,3,4,14)

Pan brioche relleno de carrillada, con salsa de soja,
rúcula y queso parmesano 11€
(alérgenos: 1,3,6,7)

De nuestra zona

Jamón serrano 100% ibérico cortado a cuchillo 20€

Chicharrones de Cádiz laminados aliñados con aceite de
oliva virgen extra, lima y sal de piedra volcánica 14€
(alérgenos: 1,14)

Cazuela de choricitos picantes de la Sierra de Cádiz al vino
blanco de Jerez 10€
(alérgenos: 14)

Tablita de dos quesos de nuestra tierra, de cabra y de oveja,
con nueces y mermelada de membrillo 16€
(alérgenos: 7,8)

Del mar

Anchoas del Cantábrico con láminas de pan de cristal crujiente 19€
(alérgenos: 1,4,6)

Gyozas de langostinos con mayonesa kimchi 14€
(alérgenos: 1,2,3,4,6,11,14)

Tosta de atún rojo trufada 15€
(alérgenos: 1,3,7,8)

Carpaccio de ventresca de atún rojo con toques de salsa de soja 19€
(alérgenos: 4,6)

Croquetas cremosas de langostinos 15€
(alérgenos: 1,2,3,7,14)

Atún rojo encebollado al vino oloroso de Jerez 16€
(alérgenos: 4,14)

Filete de atún rojo a la parrilla acompañado de aceite de perejil 22€
(250g aprox)
(alérgenos: 4)

Lubina con aroma de limón y vino blanco de la tierra 20€
(alérgenos: 4,14)

Del campo

Croquetas cremosas de jamón serrano 15€
(alérgenos: 1,3,7,14)

Entrecot de lomo bajo de ternera retinta a la parrilla 22€

Churrasco de pollo a la brasa previamente marinado 16€
(alérgenos: 10,14)

Súper costillar de cerdo cocinado a baja temperatura con
salsa secreta de la casa 23€
(alérgenos: 1,6,10,14)

Melosa carrillada ibérica estofada al vino tinto 16€
(alérgenos: 14)

Codillo al horno cocinado a baja temperatura acompañado
de patatas al horno 16€
(alérgenos: 1,14)

Postres

Tarta de queso con crema de pistacho 7€
(alérgenos: 1,3,7,8)

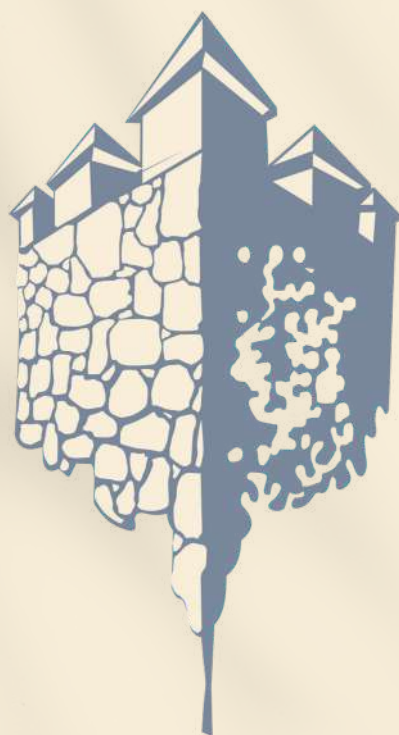
Torrija de pan brioche con helado de vainilla 7€
(alérgenos: 1,3,7,14)

Tarta de chocolate con virutas de chocolate negro 5 €
(alérgenos: 1,3,6,7)

Surtido de bomboncitos helados 6€
(alérgenos: 5,7,8)

Alérgenos

- | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|  |  |  |  |  |  |  |
| CONTIENE
GLUTEN | CRUSTÁCEOS | HUEVOS | PESCADO | CACAHUETES | SOJA | LACTEOS |
|  |  |  |  |  |  |  |
| FRUTOS
DE CASCARA | APIO | MOSTAZA | GRANOS
DE SÉSAMO | MOLUSCO | ALTRAMUCES | SULFITOS |
| 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |



Hotel · Restaurante · Chill Out

Inglés

Garden-fresh

Italian burrata, arugula, organic tomato, sliced almonds, basil
pesto, and volcanic rock salt €16
(allergens: 7,8)

Artichoke hearts with 5J ham and parmesan cheese €18
(allergens: 7)

Mackerel from Tarifa, organic tomato, onion, and parsley oil €15
(allergens: 4)

Starters

“Ensaladilla Rusa” Traditional Spanish potato
and mayonaise salad €8
(allergens: 1,3,4)

“Callos” Traditional Spanish Hot Soup
€12
(allergens: 1,14)

“Salmorejo” Traditional cold tomato soup
with finely chopped 5J ham, egg, and extra virgin olive oil €8
(allergens: 1,3)

Wayu beef cecina with truffle oil and grated parmesan cheese €17
(allergens: 7,14)

Wayu beef blood sausages with hints of kimchi mayonnaise €15
(allergens: 1,3,4,14)

Brioche bun filled with beef cheek, soy sauce, arugula
and parmesan cheese €11
(allergens: 1,3,6,7)

Local specialties

100% Iberian Serrano ham, hand-carved €20

Laminated Cádiz-style pork, dressed with extra virgin
olive oil, lime, and volcanic rock salt €14
(allergens: 1,14)

Casserole of spicy chorizos from the Sierra de Cádiz in
Jerez white wine €10
(allergens: 14)

Board of two local cheeses, goat and sheep, with walnuts
and quince jelly €16
(allergens: 7,8)

Seafood

Cantabrian anchovies with slices of crispy bread €19
(allergens: 1,4,6)

Prawn gyozas with kimchi mayonnaise €14
(allergens: 1,2,3,4,6,11,14)

Truffled red tuna toast €15
(allergens: 1,3,7,8)

Red tuna belly carpaccio with hints of soy sauce €19
(allergens: 4,6)

Creamy prawn croquettes €15
(allergens: 1,2,3,7,14)

Red tuna from the area with onions in Jerez oloroso wine €16
(allergens: 4,14)

Grilled red tuna steak from the area with parsley oil €22
(approx. 250g)
(allergens: 4)

Sea bass with lemon aroma and local white wine €20
(allergens: 4,14)

From the land

Creamy Serrano ham croquettes €15

(allergens: 1,3,7,14)

Grilled steak from the area, “Retinta” €22

Charcoal-grilled marinated chicken churrasco €16

(allergens: 10,14)

Super pork ribs cooked sous-vide with the house secret sauce €23

(allergens: 1,6,10,14)

Tender Iberian pork cheek braised in red wine €16

(allergens: 14)

Oven-baked pork knuckle cooked sous-vide,
served with roasted potatoes €16

(allergens: 1,14)

Desserts

Cheesecake with pistachio cream €7
(allergens: 1,3,7,8)

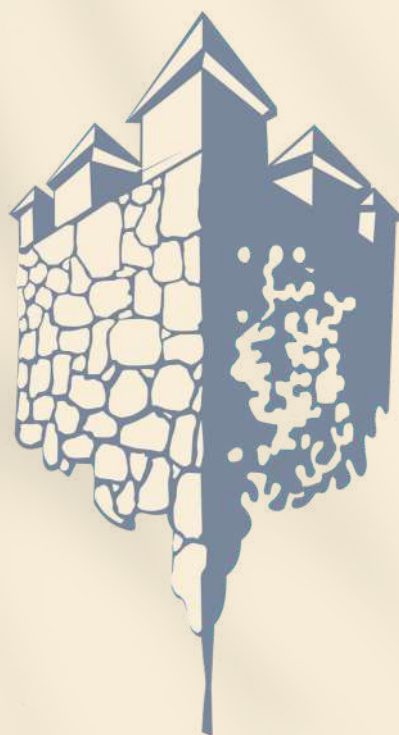
Brioche French toast with vanilla ice cream €7
(allergens: 1,3,7,14)

Chocolate cake with dark chocolate shavings €5
(allergens: 1,3,6,7)

Assorted ice cream bonbons €6
(allergens: 5,7,8)

Allergens

1	2	3	4	5	6	7
						
CONTAINS GLUTEN	CRUSTACEANS	EGGS	FISH	PEANUTS	SOY	DAIRY
						
TREE NUTS	CELERY	MUSTARD	SESAME SEEDS	MOLLUSCS	LUPIN	SULFITES
8	9	10	11	12	13	14



Hotel · Restaurante · Chill Out

Vinos

Vinos Blancos y Rosados

White and Rosé wines

Laus Somontano (Chardonnay) 16€

Copa / Glass 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 / Glass Anahís 3€

Vientos de Tarifa Frizzante (Moscatel) 14€

Copa / Glass Vientos de Tarifa 3€

Laus Somontano Rosado (Syrah / Garnacha) 16€

Copa / Glass Laus 3€

Muga Rioja Rosado (Garnacha, Viura y Tempranillo) 24€

Vinos Tinto y Espumosos

Red and Sparkling Wines

Avaniel Ribera del Duero (Tempranillo) 16€

Copa / Glass 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 / Glass 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€

Champán Moët & Chandon

(Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay) 100€

Café e Infusiones

Coffee and Infusions

Café / Coffee

Solo / Black 1.80€

Espresso 1.50€

Ristretto (Espresso Corto) 1.20€

Americano 2€

Cortado / Flat White 2€

Café con Leche / Latte 2€

Cappuccino 2.50€

Manchado / Macchiato 2€

Café Bombón 3€

Carajillo Baileys / Baileys Coffee Shot 2€

Carajillo Brandy / Brandy Coffee Shot 2€

Infusiones / Infusions

Té Verde / Green Tea 1.50€

Té Rojo / Red Tea 1.50€

Té Negro / Black Tea 1.50€

Tila / Linden Tea 1.50€

Manzanilla / Chamomile 1.50€

Menta Poleo / Peppermint 1.50€

Bebidas

Drinks

Refrescos de gas / Soft Drinks

Pepsi 2.5€

Pepsi Zero Azúcar / Zero Sugar 2.5€

Kas Naranja / Orange 2.5€

Kas Limón / Lemon 2.5€

Tónica Schweppes (Clásica) / Classic Tonic 2.5€

Tónica Schweppes Rosé / Pink 2.5€

Bebidas Isotónicas / Isotonic Drinks

Aquarius Naranja 3€

Aquarius Limón 3€

Lipton de Limón 3€

Lipton Maracuya 3€

Red Bull 3€

Zumos / Juices

Zumo de Naranja Natural / Fresh Orange Juice 3€

Zumo de Piña / Pineapple Juice 2€

Zumo de Melocotón / Peach Juice 2€

Aguas / Water

Agua / Water 0,5L 2€

Agua / Water 1,5L 3€

Agua con gas / Sparkling Water 0.33L 2.5€

Bebidas

Licores / Liqueurs

Drinks

Copa Baileys / Baileys Glass 5€

Copa Pacharán / Pacharan Glass 5€

Copa Licor de Hierbas / Herbal Liqueur Glass 5€

Copa Limoncello / Limoncello Glass 5€

Cervezas / Beer

Cerveza de Barril Cruzcampo / Draught Beer 3.5€

Cruzcampo Especial / Bottle 3€

Cruzcampo Radler / Bottle 3€

Cruzcampo Sin Gluten / Bottle 3€

Heineken / Bottle 3€

Aguila sin filtrar / Bottle Unfiltered 3€

Mahou 0,0 Tostada / Bottle Toasted 3€

Estrella Galicia / Bottle 3,5€

Mixed Drinks & Cocktails

Tinto de Verano 3,5€

Copa Manzanilla/Fino de Jerez/Solera / Glass 3€

Copa Vermut / Vermouth Glass 3€

Copa de Brandy / Brandy Glass 5€

Copa de Brandy Premium / Premium Brandy Glass 8€

Combinados Alcohol / Mixed Drinks 8€

Combinados Alcohol Premium / Premium Mixed Drinks 12€

Copa Alcohol con RedBull / with Red Bull 10€

Copa Alcohol Premium con RedBull / with Red Bull 14€

"De acuerdo con el Reglamento (UE) N° 1169/2011, informamos que todos los vinos y cervezas contienen SULFITOS." (14)

"In accordance with Regulation (EU) No 1169/2011, we inform you that all wines and beers contain SULPHITES." (14)

