



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 |