



CARTA MEDIA PENSIÓN

POR PERSONA:

+1 ENTRANTE

+ 1 SEGUNDO

+ 1 POSTRE O CAFÉ

BEBIDAS NO INCLUIDAS

******(ALGUNOS PLATOS DE LA CARTA TIENEN
SUPLEMENTO)

(TAMBIÉN ES POSIBLE ELEGIR
DOS ENTRANTES)

PER PERSON:

+ 1 STARTER

+ 1 MAIN COURSE

+ 1 DESSERT OR COFFEE

DRINKS NOT INCLUDED

******(SOME DISHES ON THE MENU HAVE A SURCHARGE)
(IT IS ALSO POSSIBLE TO CHOOSE
TWO STARTERS)



ENTRANTES

ENSALADA DE BURRATA

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

TOMATE ALIÑADO CON MELVA TARIFEÑA

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

CORAZONES DE ALCACHOFAS

Corazones de alcachofas, con jamón 5j y queso parmesano

TABLITA DE QUESOS DE NUESTRA TIERRA

Tablita de dos quesos de nuestra tierra, de cabra y de oveja

CHORICITOS DE LA SIERRA DE CÁDIZ

*Cazuela de choricitos picantes de la Sierra de Cádiz
al vino blanco de la tierra*

MORCILLITAS DE WAYU A LA BRASA

Morcillitas de Wayu a la brasa con toques de mayo kimchi

CHICHARRONES DE CÁDIZ LAMINADOS

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

SURTIDO DE CROQUETAS

4 unidades - 2 de cada tipo -

PAN BRIOCHE CON CARRILLADA

Carrillada deshilachada, rúcula, mayo de soja y parmesano

GYOZAS CRUJIENTES DE LANGOSTINOS

Con mayo kimchi y base de alga wakame



SEGUNDOS

****CECINA DE WAYU CON ACEITE DE TRUFA +3€**

Cecina de Wayu laminada , con aceite de trufa y parmesano

MELOSA CARRILLADA IBÉRICA

Carrillada ibérica estofada al vino tinto

LAGARTO IBÉRICO

Acompañado de pimientos del padrón y salsa secreta

CODILLO AL HORNO

Codillo al horno cocinado a baja temperatura

COSTILLAR DE CERDO CON SALSA SECRETA

Cocinado a baja temperatura con salsa secreta de la casa

BURGER TEJANA

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

****ENTRECOT DE RETINTA A LA PARRILLA +5€**

Ternera retinta a la brasa, raza de nuestra comarca

CHURRASCO DE POLLO A LA BRASA

Churrasco de pollo de corral marinado a la brasa

NUGGETS DE POLLO CON PATATAS FRITAS

Especial niños

SPAGUETTIS CON TOMATE

Especial niños

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



SEGUNDOS

ATÚN ROJO ENCEBOLLADO

Guiso tradicional del chef de atún rojo con una base de patatas ecológicas al horno

****CARPACCIO DE VENTRESCA DE ATÚN ROJO +3€**

Con toques de mayo de soja y alga wajame

****FILETE DE ATÚN ROJO A LA PARRILLA +3€**

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

****PULPO A LA BRASA +5€**

Con base de patatas cocidas y pimiento del padrón, toque de ajo-perejil y puntos de mayo kimchi

LUBINA AL HORNO EN SU JUGO

Con aroma de limón y vino blanco de la tierra, acompañada de patatas ecológicas al horno

POSTRES

TARTA DE QUESO AL HORNO

Con helado de vainilla

FLAN DE CHOCOLATE BLANCO

Con crema de caramelo y helado de vainilla

FLAN DE CHOCOLATE CON LECHE Y AVELLANAS

Con helado de chocolate

TARTA MUERTE POR CHOCOLATE

Con sirope de cacao y helado de chocolate