



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

SALMOREJO CORDOBÉS

Con taquitos de jamón 5J y aceite de oliva virgen extra

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*

ENSALADILLA DE LANGOSTINOS

*Ensaladilla rusa de toda la vida, con langostinos y
láminas de pan crujiente*

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



ENTRANTES

CHICHARRONES DE CÁDIZ LAMINADOS

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

CROQUETAS DE JAMÓN SERRANO

4 unidades

CROQUETAS DE CHOCO

4 unidades

PAN BRIOCHE CON CARRILLADA

Carrillada deshilachada, rúcula, mayo de soja y parmesano

GYOZAS CRUJIENTES DE LANGOSTINOS

Con mayo kimchi y base de alga wakame

****TOSTA DE ATÚN ROJO TRUFADA +3€**

Con aceite de trufa y mayo de tomate deshidratado

****ATÚN TRUFADO CON HUEVOS FRITOS Y PATATAS +3€**

Base de patatas ecológicas, huevos fritos y atún rojo con trufa

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

Acompañado de aceite de oliva virgen extra, toques de mayo de soja y alga wajame

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



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



SEGUNDOS

ATÚN ROJO ENCEBOLLADO

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

****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 - 18€

****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