

IBÉRICOS Y SALAZONES IBERIAN CURED MEATS

Jamón 100% Ibérico Puro de Bellota Cinco Jotas. Jabugo, Huelva. Cinco Jotas 100% Pure Iberian Acorn-fed Pork Cured Ham, Jabugo, Huelva.	29
Lomo Ibérico Cinco Jotas. Jabugo, Huelva. Cinco Jotas Iberian Acorn-fed Pork Cured Loin, Jabugo, Huelva.	22
Salchichón de Presa Ibérica. Jabugo. Huelva. Iberian Acorn-fed Pork Salchichón. Jabugo. Huelva.	15
Chorizo Ibérico de Bellota. Jabugo. Huelva. Iberian Acorn-fed Pork Chorizo. Jabugo. Huelva.	15
Tabla de Ibéricos de Bellota. Board of Iberian Acorn-fed Cured Meat.	24
Anchoas del Cantábrico en Salazón con Tomate Confitado. Cantabrian Salted Anchovies with Confit Tomato.	4,5 ud.

NUESTRA SELECCIÓN DE QUESOS OUR CHEESE SELECTION

Quesos Curado de Cabra Payoya. Cádiz. Payoya Goat Mature Cheese. Cádiz. Spain	15
Queso Curado de Oveja "Dehesa de los Llanos". Manchego Gran Reserva. Dehesa de los Llanos Mature Sheep Cheese. Manchego Gran Reserva. Spain.	17
Queso Azul de Cabra "Andazul". Cadiz. Andazul Goat Blue Cheese. Cadiz. Spain.	15
Tabla de Quesos, Selección de Nuestro Charcutero. Board of Cheeses Selected by Our Deli.	24

PARA COMPARTIR TO SHARE

Burrata con Arrope de Tomate y Crema Tartufata. Burrata with Tomato Compote and Tartufata Cream.	16,5
Pulpo Frito con Alga Wakame y Mayonesa de Kimchi. Fried Octopus with Wakame Seaweed and Kimchi Mayo.	18
Prensado de Foie con Compota de Manzana y Crema de Pedro Ximenez. Pressed Foie with Apple Compote and Pedro Ximenez Cream.	18,5
Croquetas Caseras de Jamón Ibérico. Home-made Iberian Acorn-fed Cured Ham Croquettes.	12
Croquetas Caseras de Choco acompañadas de Alioli Casero. Home-made Squid Croquettes with Home-made Ali-oli.	10
Gyozas de Pollo y Verduras con Sweet-Chili. Chicken and Vegetables Gyozas with Sweet-Chili.	9
Tempura de Verduras y Langostinos. Shrimps and Vegetables Tempura.	17
Ensaladilla Rusa con Ventresca de Atún y Huevas de Pez Volador. Russian Potato Salad with Tuna Belly and Flying Fish Roe.	14

ENTRANTES TO START

Gazpacho Andaluz con Aceite de Oliva Virgen Extra. Chilled Andalusian Gazpacho Soup with Extra-Virgin Olive Oil.	8
Salmorejo con Huevo Hilado y Crujiente de Jamón Ibérico Chilled Salmorejo Cream with Crispy Iberian Ham and "Huevo Hilado".	9
Vichyssoise Trufada con Langostinos. Truffled Vichyssoise with Shrimps.	12
Ceviche de Lubina con Leche de Tigre. Seabass Ceviche with Tiger's Milk.	17
Salmón Marinado con Pico de Gallo, Creme Fresh y Aceite de Cilantro. Marinated Salmon with Pico de Gallo Salad, Sour Cream and Coriander Oil.	14
Carpaccio de Carne Roja con Nube de Parmesano, Rúcula y Trufa Negra. Red Beef Carpaccio with Parmigiano Reggiano Cloud, Rocket and Black Truffle.	18,5
Tartar de Solomillo de Ternera al Tartufo al estilo del Chef. Chef's style Truffled Fillet of Beef Tartare.	19,5

ENSALADAS DE NUESTRA HUERTA OUR VEGETABLE GARDEN SALADS

Algas, Brotes Tiernos y Calamaritos Encurtidos. Seaweed, Tender Sprouts and Pickled Baby Squids.	16,5
Ensalada Perigord con Pato Confitado, Foie y Nueces. Perigord Salad with Duck Confit, Foie and Nuts.	18
Ensalada de Brotes, Queso de Cabra y Frutos Rojos Tender Sprout Salad with Goat Cheese and Berries.	12
Cesar de Pollo Crispy, Parmesano Reggiano y Picatostes. Crispy Chicken Caesar, Parmigiano Reggiano and Croutons.	14
Alga Wakame con Tofu, Salmón Marinado y Aguacate. Wakame Seaweed Salad with Tofu, Marinated Salmon and Avocado.	15

VEGETARIANO VEGETARIAN

Gyozas de Verduras con Salsa Ponzu. Vegetable Gyozas with Ponzu Sauce.	9
Tabulé de Quinoa con Crema de Yogur y Menta. Quinoa Tabulé with Yogurt and Mint Cream.	12
Kering Tempeh con Almendras y Arroz Basmatic. Kering Tempeh with Almonds and Basmati Rice.	18
Hummus Tahini con Piñones, Aceite de Oliva Virgen Extra y Pan de Pita. Hummus Tahini with Pine nuts, Extra Virgin Olive Oil and Pita Bread.	11
Flor de Calabacin Rellena de Mozzarella y Tomate Seco. Zucchini Flower Stuffed with Mozzarella and Dry Tomato.	4,50 unidad

PASTAS CASERAS Y WOKS

HOME-MADE PASTA AND WOKS

Ravioli de Rabo de Toro con su Jugo y Fideos de Zanahoria Oxtail Ravioli with its own Juice and Carrot Noodles.	17
Agnellotti de Brandada de Bacalao al Burro y Salvia. Burro and Sage Cod Brandade Agnellotti.	18,5
Gnoqui con Crema de Queso, Aguacate y Piñones Tostados. Gnoqui with Cream Cheese, Avocado and Toasted Pine Nuts.	16
Phad Thai de Pollo, Jengibre y Salsa Teriyaki. Chicken Phad Thai with Ginger and Teriyaki Sauce.	16
Phad Thai de Gambas con Bambú, Fideos de Arroz y Salsa de Ostras. Shrimp Phad Thai with Bamboo, Rice Noodles and Oyster Sauce.	18
Wok de Verduras al Curry Rojo y Leche de Coco. Red Curry Vegetable Wok and Coconut Milk.	16

ARROCES Y FIDEUAS

RICE DISHES AND FIDEUAS (min 2 pers.)

Arroz a Banda con nuestro Alioli Casero de Sepia. A Banda Paella with our Home-made Squid Ali-oli.	18 pp.
Arroz Negro de Sepia, Gambas y Almejas. Black Paella with Squid, Prawns and Clams.	18 pp.
Arroz de Verduras con Setas de Temporada. Paella with Vegetables and Seasonal Wild Mushrooms.	16 pp.
Paella de Secreto ibérico con Setas de Temporada y Espárragos. Iberian Pork Paella with Seasonal Wild Mushrooms and Asparagus.	16 pp.
Paella Mixta de Pollo y Pescados. Chicken and Fish Mixed Paella.	17 pp.
Paella de Pescado y Mariscos. Fish and Shellfish Paella.	19 pp.
Arroz Caldoso de Bogavante. Lobster Rice Seafood Soup.	33 pp.
Arroz Caldoso de Carabineros. Red Prawns Rice Seafood Soup.	33 pp.
Fideuá a Banda con Ali Oli Casero de Sepia. A Banda Fideuá with our Home-made Squid Ali-oli.	18 pp.
Fideuá de Pescado y Marisco. Fish and Seafood Fideuá.	19 pp.

EN FRITURA DEEP FRIED

Boquerones. Anchovies.	13
Puntillas de Calamar. Baby Squid.	14
Calamares. Squid Rings.	14
Cazón en Adobo. Marinated Dogfish.	13
Buchones de Rosada . Buchones of Rosada	12
Fritura Gaditana. (min. 2 pers.) Typical Cádiz assorted Fried Fish. (min. 2 Pers.)	16

MARISCO SEA FOOD

Gambas Blancas a la Plancha. Grilled White Prawns.	25
Carabineros, Calibre 00, al Grill 1 ud. Grilled Red Prawns, Double zero size, 1 unit.	16
Almejas en Salsa Verde. Clams in Green Sauce.	16
Bogavante a la Brasa con Salsa Thai o Bearnesa Grilled Lobster with Thai or Bearnese Sauce.	38
Berberechos a la Marinera. Cockles Marinera Style.	17

PESCADOS FISH

Debido a la estacionalidad de nuestros mercados, les ofrecemos pescados y mariscos frescos del día y se lo presentamos a modo de sugerencias, con el fin de mantener la calidad que nos representa.
Due to the seasonal nature of our markets, we offer you fresh fish and seafood of the day, which we present as suggestions so that we can keep our renewed quality.

Lenguado a la Brasa. Oak Charcoal Grilled Sole.	25
Bacalao Negro de Alaska Macerado en Miso. Black Cod from Alaska Marinated in Miso.	33
Lomo de Lubina al Horno con Ratatouille y Aceite de Hierbas. Oven Cooked Sea Bass Loin with Ratatouille and Herbal Oil.	25
Chipirones a la Parrilla con Verduras al Wok y Aceite Aromático. Grilled Chipirones with Wok Vegetables and Aromatic Oil.	19
Rodaballo con Verduras y Pesto de Tomate Seco. Turbot with Vegetables and Dry Tomato Pesto.	26

AL HORNO, A LA SAL O AL CARBÓN OVEN BAKED, BAKED IN SALT OR CHARCOAL GRILLED

Rodaballo. (min 2 pers.) Turbot.	23 pp
Lubina. (min 2 pers.) Sea Bass Loin.	22 pp
Dorada. (min 2 pers.) Gilt-head Bream.	22 pp

* Todos nuestros pescados se servirán con patatas y verduras salteadas.
All of our fish is served with potatoes and stir-fried vegetables.

SASHIMI Y SUSHI SASHIMI AND SUSHI

Sashimi Moriawase (9 uds) Salmón, Atún y Pez Mantequilla. Salmon, Tuna and Butterfish.	24
Nigiri (2 uds) Salmón o Atún o Pez Mantequilla o Langostino. Salmon or Tuna or Butterfish or Shrimp.	7
Nigiri Moriawase (8 uds) Salmón, Atún, Pez Mantequilla y Langostino. Salmon, Tuna, Butterfish and Shrimp.	24
Spider Maki (5 uds) Cangrejo de Concha Blanda, Aguacate y Kanikama Mayo. Soft Shell Crab, Avocado and Kanikama Mayo.	15
Raimbow Maki (4-8 uds) Atún, Salmón, Aguacate y Queso Crema. Tuna, Salmon, Avocado and Cream Cheese.	9 16
Dynamite Roll (4-8 uds) Vieira Picada, Aguacate, Masago y Mayonesa de Kimchi. Chopped Scallops, Avocado, Masago and Kimchi Mayo.	8 15
Spicy Tuna Roll (4-8 uds) Atún Picado, Aguacate, Kanikama y Mayonesa Picante. Chopped Tuna, Avocado, Kanikama and Spicy Mayo.	8 15
Crazy Roll (4-8 uds) Salmón Flambeado, Manzana Verde, Kanikama, Tobiko y Mayonesa Picante. Flambeed Salmon, Green Apple, Kanikama, Tobiko and Spicy Mayo.	8 15
Tempura Tiger Roll (5-10 uds) Roll Tempurizado con Salmón, Aguacate, Pepino, Anguila y Kanikama. Tempurized Roll with Salmon, Avocado, Cucumber, Eel and Kanikama.	10 18
California Roll (4-8 uds) Masago, Aguacate, Pepino y Mayonesa de Kanikama. Masago, Avocado, Cucumber and Kanikama Mayo.	8 15
Yasai Roll (4-8 uds) Calabaza, Aguacate, Pepino y Nabo Daikon. Pumpkin, Avocado, Cucumber and Daikon Turnip.	8 15

DE LA ALMADRABA DE BARBATE FROM LA ALMADRABA OF BARBATE

Todo nuestro atún de Almadraba, pescado con Artes tradicionales que son consecuentes con el Medio Ambiente con certificado que lo acredita.

All of our Tuna is from Almadraba tuna fishing ground, fished using traditional methods that are certified as environmentally friendly.

Tartar de Atún Rojo de Almadraba con Salsa Ponzu. Almadraba Red Tuna Tartare with Ponzu Sauce.	19
Tataki de Atún Rojo con Hummus de Almendras. Red Tuna Tataki with Almond Hummus.	23
Taco de Atún Rojo al Grill con Arrope de Tomate y Cebollitas Encurtidas. Grilled Red Tuna Loin with Tomato Compote and Pickled Onions.	25

NUESTRAS CARNES OUR MEATS

Entrecot de Wagyu con Salteado de Verduras y Setas Nameko. Wagyu Entrecote with Sauteed Vegeables and Nameko Mushrooms.	35
Solomillo de Carne Roja con Salsa de Boletus y Crema de Piquillo. Red Fillet of Beef with Boletus Sauce and Piquillo Cream.	25,5
Chuletón Rojo con Patatas Asadas y Verduras Crujientes (min. 2 pers). Red Beef Rib Steak with Roasted Potatoes and Crunchy Vegetables (min 2 people).	27 pp
Hamburguesa de Carne Roja con Cebolla Caramelizada y Pancetta Arrotalatta. Red Beef Burger with Caramelized Onion, Chimichurri Mayo and Pancetta Arrotalatta.	16
Secreto Ibérico Robatayaki con Salsa Teppanyaki. Robatayaki Iberian Secret with Teppanyaki Sauce.	18
Chuletillas de Cordero en su Jugo con Patatas Asadas y Verduras al Wok. Baby Lamb Chops on their own Juice with Roasted Potatoes and Wok Vegetables.	24,5
Cochinillo Confitado en su Jugo con Orejones y Pasas. Piglet Confit on its own Juice with Orejones and Raisins.	25

LE SUGERIMOS PREGUNTAR POR NUESTROS POSTRES CASEROS Y VINOS DULCES.
TAMBIÉN LE INVITAMOS A CONOCER NUESTRA CARTA DE CÓCTELES DONDE PODRÁ ENCONTRAR
UNA GRAN SELECCIÓN DE COMBINADOS PERFECTOS PARA DISFRUTAR A PIE DE PLAYA.

WE SUGGEST YOU TO ASK ABOUT OUR HOMEMADE DESSERTS AND SWEET WINES.
ALSO, WE INVITE YOU TO KNOW OUR COCKTAIL'S MENU WHERE YOU CAN FIND
A GREAT SELECTION OF PERFECT COMBINATIONS TO ENJOY WITH YOUR FEET IN THE SAND.

NUESTROS PRODUCTOS CONTIENEN O PUEDEN CONTENER TRAZAS DE:
GLUTEN, PRODUCTOS A BASE DE CRUSTÁCEOS, HUEVOS, PESCADO, MOLUSCOS, SOJA, LECHE, APIO,
MOSTAZA, SÉSAMO, ANHÍDRIDO SULFUROSO, SULFITOS, FRUTOS SECOS, ALTRAMUCES Y TODOS SUS DERIVADOS.

OUR PRODUCTS CONTAIN OR MAY CONTAIN TRACES OF:
GLUTEN, PRODUCTS BASED ON CRUSTACEANS, EGGS, FISH, MOLLUSCS, SOY, MILK, CELERY,
MUSTARD, SESAME, SULFUR DIOXIDE, SULPHITES, NUTS, LUPINS AND ALL DERIVATIVES.