



PARA PICAR

BRAVAS CON SALSA EN SALSA DE ROCOTO 9,50€

Patata natural con salsa de rocoto y shichimi togarashi.

ENSALADILLA DE GAMBAS AL AJILLO 14,80€

Ensaladilla de patata y zanahoria con mayonesa casera, melva, gambas al ajillo y AOVE.

SALMOREJO TRADICIONAL CON MOJAMA 8,80€

Tomates de Conil, AOVE, ajo, mojama y huevo rallado.

TORTILLITAS DE CHOCO 4 UND. 12,80€

Tortillitas fritas de choco con hierbabuena picada.

BABA GANUSH 13,80€

Baba ganush de berenjena quemada con burrata y papadum.

BRIOCHE DE PUNTILLITAS FRITAS 2 UND. 8,40€

Chipirones fritos con panko en pan brioche con mayo kimchi.

HUMMUS DE GARBANZO 12,80€

Crudites de vegetales con pan de pita AOVE y hummus de garbanzo.

CROQUETAS 6 UND. 14,90€

De la casa

PARA TERMINAR

PRESA IBERICA 18,80€

Fondo de carne, mayo trufa y presa a la brasa.

SMASH BURGER 14,80€

Doble carne de vaca madura, cheddar americano, lechuga y salsa de la casa.

CALAMAR FRITO 19,00€

Calamar frito con base de papas con choco.

LOMO SALTADO ESTILO PERUANO 22,60€

Ajì amarillo, tomate, cebolla patatas, cilantro y salsa peruana.

ENTRECOT DE VACA MADURADA 45 DÍAS 35,00€

Entrecot con patatas y pimientos del piquillo.

ALMADRABA PURA

TOSTA DE ATÚN TRUFADO 13,80€ UND.

Tosta de atún con tomate seco y trufa.

TARTAR DE ATÚN 25,80€

Tartar de atún sobre patacón frito, huevo de codorniz y salsa tártara.

AJO BLANCO CON ATÚN TRUFADO 15,80€

Ajo blanco de almendras, coco y atún con tartufata.

TACOS DE ATÚN PICANTE 2 UND. 16,00€

Tacos de atún con chipotle y salsa criolla.

SAAM DE ATÚN 2 UND. 14,80€

Cogollos de lechuga con atún, salsa kimchi y guacamole.

ALBONDIGAS DE ATÚN EN SALSA 16,80€

Albondigas de atún en salsa marinera.

ATÚN ENCEBOLLAO 18,80€

Guiso tradicional de atún encebollado.

BROCHETAS DE ATÚN 2 UND. 16,80€

Marinado en salsa de anticuchos estilo peruano.

FILETE DE ATÚN A LA BRASA 22,80€

atún a la brasa con patatas y salsa de tomate casera.

TARANTELO CON SOFRITO DE LA ABUELA 22,80€

Sofrito de elaborado 12h. al fuego con tarantelo a la plancha y mayo trufa.

VENTRESCA A LA BRASA 28,80€

Ventresca al punto de sal a la brasa con crema de boniato y ralladura de lima.

POSTRES

CHEESECAKE ESTILO NEW YORK 8,20€

Con salsa de frutos rojos.

COULANT CON HELADO DE VAINILLA 6,20€

Relleno de chocolate fundido rocas de chocolate y helado de vainilla.



TINTOS

CADIZ

IBIS EREMITA (COUPAGE - MERLOT, SYRAH, PETIT VERDOT)	24,00€
ZULLA (MONOVARIETAL - MALBEC)	24,00€
LIQUAMEN (MONOVARIETAL - PETIT VERDOT)	24,00€

RIBERA DEL DUERO

FINCA RESALSO (TINTO FINO)	25,00€
EMILIO MORO (TEMPRANILLO)	35,00€
TARSUS (TEMPRANILLO)	24,80€

NUESTRA SELECCIÓN MÁS ESPECIAL

MALLEOLUS (TINTO FINO)	45,00€
VEGA SICILIA	160,00€
LAN EDICIÓN LIMITADA (COUPAGE - TEMPRANILLO, MAZUELO)	45,00€
TOMÁS POSTIGO (TEMPRANILLO)	45,00€



BLANCOS

CADIZ

1800 CEPAS (SAUVIGNON BLANC)	24,00€
FINCA LOS ATRAVESAOS (PEDRO XIMÉNEZ)	24,00€
BENVERA (COUPAGE - RIESLING, PEDRO XIMÉNEZ)	24,00€
BARBADILLO CASTILLO DE SAN DIEGO (PALOMINO FINO)	18,80€
BARBADILLO VI (MOSCATO FRIZZANTE)	21,80€

D.O. RÍAS BAIXAS

JOAQUIN REBODELLO (GODELLO)	25,80€
MAIOR DE MENDOZA (ALBARIÑO)	25,80€

D.O. RUEDA

CARABALLAS (VERDEJO)	26,80€
----------------------	--------

ROSADOS

PIRINEOS, D.O. SOMONTANO (COUPAGE - TEMPRANILLO, CABERNET)	22,00€
--	--------

ESPUMOSOS

TALAYÓN, MIGUEL DOMEQ	25,00€
MUMM, CHAMPAGNE	50,00€
MOÉT CHANDON, CHAMPAGNE	65,00€