

🐟 Entrantes marinos y vegetales 🐟

Tomate aliñado con tarantelo a la sal.	16.80€	Chipirón nacional a la plancha.	19.00€
Berenjenas fritas (Malagueñas). 🌾	10.00€	Calamar de Potera a la plancha.	21.00€
Flor de alcachofa (unidad).	4.50€	Calamares en su tinta con huevos y patatas. 🍳	21.00€
Burrata con tartar de tomate, rúcula y pesto de wakame.	15.50€	Sashimi de gamba roja con el jugo de sus cabezas.	23.00€
Anchoas con tomate rallado y tostas de pan (6 und).	14.00€	Sashimi de gambas con aliño nikkei. 🌾	21.00€
Boqueron de la bahía en vinagre con cama de tomate rallado y AOVE.	15.00€	Gamba blanca de Huelva cocida o plancha.	29.50€
Zamburiñas (6 und). 🐚	17.00€	Langostinos de Sanlúcar cocidos o plancha.	29.50€
Ensaladilla de gambas. 🥛 🍳	16.50€	Gambas de cristal con huevo frito.	19.00€
Ensaladilla con tartar de atún. 🥛 🍳	20.00€	Pulpo a la parrilla.	20.00€

🍳 Huevo 🌾 Sésamo 🐟 Pescado 🥛 Lácteo 🐚 Moslucos 🌾 Trigo 🌿 Soja 🌿 Apio 🍷 Mostaza

Servicio de pan y aperitivo: 2€ persona



Tartar clásico o con guacamole.	24,60€
Tartar para los atrevidos.  	24,60€
Tartar de ventresca con yema de huevo y cebolleta. 	27.00€
Sashimi de descargamento.	25.00€
Sashimi de tarantelo con trío de aceites. 	24.80€
Sashimi de ventresca.	27.00€
Tataki de tarantelo o con mojo picón.	24.60€
Tostas de atún con muselina de wasabi y trufa.  	21.00€
Trío de atún (sashimi, tataki y tartar).	38.00€
Sinfonía. (400g)   	44.00€
Bravas con atún picante.  	17.00€
Nuestro clásico atún picante y patatas.   	24.00€
Pan bao con atún picante y huevo de codorniz. (4 und)  	25.00€
Taquitos confitados con setas y trufa.	24.60€
Medallón de solomillo a la plancha. (semigraso)	24.80€
Tarantelo a la plancha. (semigraso)	25.00€
Ventresca a la plancha. (muy graso)	28.00€
Morrillo a la sal (muy graso) *preguntar disponibilidad*	150€/Kg

 Huevo
  Sésamo
  Pescado
  Lácteo
  Moluscos
  Trigo
  Soja
  Apio
  Mostaza

Cádiz

“Papas aliñás” con caballa de Conil.	16.80€
Aliño de atún con piriñaca.	16.50€
Lomo de melvas de Tarifa, cogollos y cebolla.	17.00€
Tabla de Quesos Payoyo. 	19.00€
Surtido de almadraba.	25.00€
Revuelto de papa con jamón de atún.	19.00€
Chicharrón de Chiclana.	19.00€

De fritura

Acedías de Sanlucar fritas. 	12.00€
Boquerones de la Bahía. 	10.50€
Calamares de potera. 	15.00€
Gambitas fritas de Chipiona. 	12.00€
Cazón en adobo. 	12.00€
Ortiguillas de mar.  	19.00€
Atún frito estilo Zahara de los Atunes. 	20.30€
Tortillita de camarones (4und). 	13.00€
Pescadito de Roca “del día” (frito o al horno).	60.00€/kg

De cazuela

Arroces caldosos con carabineros (min 2 px).	
Choco y atún.	24.00€ px
Marinero (señorito).	24.00€ px
Negro (señorito).	24.00€ px
Papas con chocos “por encargo”.	24.00€ px

 Huevo  Sésamo  Pescado  Lácteo  Moslucos  Trigo  Soja  Apio  Mostaza



El momento más dulce...

Mascarpone  	6€
Crema de mascarpone con tierra de oreo y peta zeta.	
Tarta de queso   	6.50€
Sabrosa tarta de queso payoyo con base de galleta.	
Tarta de limón   	7€
Deliciosa tarta de yuzu y toque cítrico de lima.	
Tocino de cielo 	6€
El auténtico de Jerez.	
La Temblona   	7€
Cremosa tarta de chocolate.	

Y para los más atrevidos...

Brownie Deatún    	7€
Bizcocho de chocolate con atún y helado de vainilla.	

 Huevo  Sésamo  Pescado  Lácteo  Moluscos  Trigo  Soja  Apio  Mostaza



Copa

Pepe Yllera - Ribera	4.50€
Lopez de Haro - Rioja	4.50€
Entrechuelo (Tinto) - Cádiz	4.50€
Entrechuelo (Blanco) - Cádiz	4.50€
El pulpo - Albariño	4.50€
Yllera - Verdejo	4.50€
Loma del Picón - Godello	4.50€

Tintos

Barbazul - Cádiz	20.50€
Tintilla de Rota, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon.	
Finca Moncloa - Cádiz	27.00€
Tintilla de Rota, Syrah, Cabernet Sauvignon.	
Tesalia - Cádiz	48.00€
Petit Verdot, Syrah, Tintilla de Rota, Petit Verdot.	
Arx - Cádiz	30.00€
Syrah, Tintilla de Rota, Petit Verdot.	
Entrechuelo Premium - Reserva - Cádiz	26.00€
Tempranillo, Merlot, Syrah, Cabernet.	
Torre de ceres 100% - Tintilla de Rota - Cádiz	39.50€
Melior de Matarromera - Crianza - Reserva	19.50€
Tempranillo.	
Matarromera - Crianza - Ribera	36.00€
Tempranillo.	
Finca Resalso - Emilio Moro - Ribera	20.00€
Tempranillo.	
Emilio Moro - Ribera	31.00€
Tempranillo.	
Pepe Yllera - Ribera	21.00€
Tempranillo.	
Carmelo Rodero - Barrica - Ribera	25.00€
Tinta del pas, Cabernet Sauvignon.	
Carmelo Rodero - Crianza - Ribera	43.00€
Tinta del pas, Cabernet Sauvignon.	
Pago de Capellanes - Crianza - Ribera	54.00€
Tempranillo.	
Pago de Corrovejás - Ribera	63.00€
Tinta Fina, Merlot, Cabernet Sauvignon.	
Luis Cañas - Rioja	21.50€
Tempranillo, Garnacha Tinta.	
Carlos Moro - Rioja	29.50€
Tempranillo.	
Sierra de Cantabria - Rioja	25.00€
Tempranillo.	



Vinos blancos

Torre de Ceres 100% Palomino - Cádiz	28.30€
Entrechuelo - Cádiz	20.50€
Chardonnay.	
Barbazul - Cádiz	20.50€
Chardonnay.	
Tierra Blanca - Cádiz	20.50€
Palomino fino, moscatel, Riesling.	
Melior de Matarromera - Verdejo	20.00€
Rueda.	
La Caprichosa - Verdejo	22.00€
Rueda.	
Perro Verde - Verdejo	23.00€
Rueda.	
José Pariente - Verdejo	25.00€
Rueda.	
Lagar de Cervera - Albariño	25.00€
Rías Baixas.	
Pazo de Seoane - Albariño	25.00€
Rías Baixas, Caiño, Loureira, Treixadura.	
Pacoy Lola Nº12 - Albariño	25.00€
Rías Baixas.	
Altos de Torona - Albariño	25.40€
Rías Baixas.	
Pazos das Bruxas - Albariño	24.30€
Rías Baixas.	
Marieta - Martin Codax - Albariño	23.00€
Semi-seco, Bierzo.	
Sangarida - Godello	24.30€
Doña Blanca, Bierzo.	
Regina Viazun - Godello	23.00€
Ribeira Sacra.	
Casa de Burbia - Godello	25.00€
Ecológico, Bierzo.	
Casa de Burbia F.B - Godello	36.50€
Ecológico, Bierzo.	
Tilenus - Godello	21.00€
Bierzo.	



Cava y Champagne

Lola (Paco y Lola) Cava.	25.00€
Juvé & Camps (Púrpura) Cava.	30.50€
Terrer de la Creu Brut Cava.	19.00€
Moët & Chandon Champagne.	82.00€

Rosados

Entrechuelo - Cádiz	20.50€
---------------------	--------