

De picoteo y vermuteo

Pregunta por nuestra selección de Vermut y acompaña tu picoteo

- Anchoas 000 8,00
- Chicharrón de Cádiz 7,00
- Surtido de olivas 2,00
- Pan con Tomate de colgar Roseta 2,00

Selección de conservas

De la Cala Albert Adrià

- Mejillones en escabeche 7,50
- Sardinilla en aceite de oliva 5,80

De Bobo Pulpín

- Navajitas en aceite de oliva 8,00
- Berberechos de las Rias 9,00

La chacina y embutidos

Joselito

- Paletilla Ibérica
bellota reserva 80g. 16,50

Remedios Sánchez

- Paletilla Ibérica bellota
reserva 80g. 14,50
- Lomo Ibérico bellota 80g. 11,00
- Tabla de Ibéricos 12,00

El tapeo

- Gazpacho de cerezas con colas de langostinos y helado de tomate 6,50
- Ajoblanco con mejillones al vapor 5,50
- Ensaladilla Rusa con Atún 4,50
- Ensalada de tomates de temporada y ventresca de bonito 7,50
- Papas aliñas con salpicón de pulpo 7,50
- Bastones de Berenjena con miel de caña 4,50
- Croquetas de jamón Ibérico 1,70
- Croquetas de choco 1,80

Del mar

Los moluscos

- Ostión al Natural Unid. 3,50
- Ostión con Gazpacho 4,00
- Ostión con Ajoblanco 4,00
- Almejas fina con refritos de ajos,
jamón ibérico y Jerez 11,50
- Mejillones al Fino 7,00

Los fritos del mar

Ortiguillas de Cádiz con alga codium y mahonesa de plancton 10,00

Cazón en adobo 8,50

Boquerones marinados en zumo de lima y salsa de mostaza 6,50

Choco con mahonesa de su tinta 7,50

Tortillitas de Camarones como los hacen en Cádiz 4,00

Los crustáceos

Cocidos o a la plancha

Gamba blanca, La de Huelva M 17,50

Langostinos de Sanlúcar, XXL 18,00

Gamba roja del Mediterráneo, M 18,00

Cañailas XXL 15,00

Molletes

Selección de tres tipos de molletes:

Tradicional de Antequera, de corteza un firme con una miga muy tierna.

Mollete de Aceite de oliva virgen, suave sabor a aceite y muy ligero.

Mollete cocido al vapor, como el de Antequera pero sin corteza, muy tierno

Mollete de corvina embarrada con salsa de adobo 5,00

Mollete de calamar frito con alioli de tinta 4,00

Mollete de Chicharrón especial de Cádiz y queso manchego 4,00

Mollete de Pringá tradicional 4,00

Mollete de pluma Ibérica, queso Payoyo y pimientos asados 6,50

Rematando la faena

Papas con Choco y almejas, como lo hacen en Puerto Real 11,50

Canelón Largo de Rabo, guisado al Río Viejo 10,50

Secreto Ibérico a la plancha 12,00

Pincho de Lechazo adobado como un pincho moruno 11,00

Arroces Todos los sábados y domingos al medio día

El del Señorito (marisquito sin cáscara) 17,50

El de setas y verduras de temporada 15,00

Momento más dulce

- Melón Amontillado 4,00
- Fresones al Pedro Ximénez con helado de nata 5,50
- Tarta de queso con coulis de frutos rojos 6,00
- Tocino de cielo con helado de fruta de pasión 5,00
- Torrija con helado de arroz con leche 6,00

Helados y sorbetes selección de Sandro Desii

- Chocolate 2,50
- Arroz con leche 2,70
- Limón exprimido 2,50
- Fruta de la pasión 2,75

Acompaña tu momento dulce

- Cream Solera 1847 de Gonzalez Byass 2,50
- PX Néctar de Gonzalez Byass 2,50
- PX 1927 de Alvear D.O. Montilla-Moriles 3,30
- Moscatel Gutierrez Colosia 4,00
- PX 1986 de Toro Albalá D.O. Montilla-Moriles 6,00