

Entrantes Fríos

	1/2	1
Jamón ibérico de bellota con pan cristal, tomate y aceite	14,00€	26,00€
Ensaladilla con gamba cristal frita y aguacate	8,00€	14,00€
Queso Payoyo semicurado con regañás	10,00€	18,00€
Tosta de pan cristal con tartar de atún de almadraba y trufa		18,00€
Carpaccio de tomate de temporada con queso de cabra, AOVE y albahaca		8,00€
Boquerones en vinagre con AOVE, ajo y perejil		10,00€
Ensalada César (langostinos crujientes ó fingers de pollo)		16,00€

Entrantes Calientes

	1/2	1
Patatas bravas con mayonesa de lima y sriracha		14,00€
Flor de alcachofa con crema de patata, polvo de jamón y AOVE		14,00€
Fritura de boquerones al limón		12,00€
Tacos de bacalao a la gabardina con alioli de lima	10,00€	18,00€
Rabas de calamar	8,00€	14,00€
Tortillitas de camarón		4,00€
Sopa de pescado y marisco		14,00€
Mejillones en cazuela con tomate casero picante		10,00€
Gambas al pil pil con crujiente de sus cabezas y guindilla fresca		15,00€

Principales

Burger de vaca madurada con nuestra salsa especial	18,00€
Fideos al horno con atún y langostinos (min 2 pax)	22,00€ p/p
Pescado del día según lonja, a la plancha	S/M
Rape con refrito de setas y gambas al Jerez	28,00€
Lubina a la espalda o en fritura gaditana	24,00€
Costilla de vaca a baja temperatura lacada con puré de boniato	16,00€
Entrecot de vaca madurada 300gr con patatas y pimientos del Padrón	28,00€
Secreto ibérico con patatas baby, pimientos del Padrón y mojo rojo	20,00€

Postres

Niños

Mini hamburguesas con patatas fritas	12,00€	Tarta de queso Payoyo al horno con frutos rojos y helado	8,00€
Fingers de pollo con patatas fritas	10,00€	Tarta cremosa de chocolate con helado de naranja	8,00€
Pasta con tomate ó a la mantequilla	10,00€	Goxua (bizcocho borracho, chantilly y crema caramelizada)	8,00€
		Milhojas	8,00€

Cold Starters

	1/2	1
Acorn-fed Iberian ham with "Pan cristal" bread, tomato and oil	14,00€	26,00€
Salad with glass shrimps and avocado	8,00€	14,00€
Semi-cured Payoyo cheese with breadsticks	10,00€	18,00€
Cristalbread toast with bluefin tuna tartare and truffle		18,00€
Seasonal tomato carpaccio with goat's cheese, olive oil and basil		8,00€
Anchovies in vinegar with extra virgin olive oil, garlic and parsley		10,00€
Caesar salad (crispy prawns or chicken goujons)		16,00€

Hot Starters

	1/2	1
Spicy Patatoes with lime mayonnaise and sriracha		14,00€
Artichoke with potato cream, ham powder and extra virgin olive oil		14,00€
Fried anchovies with lemon		12,00€
Beer- battered cod bites with lime alioli	10,00€	18,00€
"Rabas" fried squid strips	8,00€	14,00€
Shrimp fritters		4,00€
Fish and seafood soup		14,00€
Mussels casserole served with spicy homemade tomato sauce		10,00€
Prawns in pil pil sauce with crispy heads and fresh chilli pepper		15,00€

Main Course

Matured beef burger with our special sauce	18,00€
"Fideua" Baked noodle with tuna & prawns (min 2 pax)	22,00€ p/p
Catch of the day fresh from the market grilled to your taste	S/M
Monkfish with mushroom and prawn sauce in sherry	28,00€
Sea bass baked or fried Cadiz style	24,00€
Slow-cooked braised beef ribs lacquered with sweet potato purée	16,00€
Matured beef entrecote 300g with potatoes and Padrón peppers	28,00€
Iberian pork with baby potatoes, Padrón peppers and red mojo sauce	20,00€

Kids

Mini burgers with chips	12,00€
Chicken fingers with chips	10,00€
Pasta with tomato sauce or butter sauce	10,00€

Desserts

Baked Payoyo cheesecake with red berries and ice cream	8,00€
Creamy chocolate cake with orange ice cream	8,00€
Goxua (sponge cake soaked in liqueur, whipped cream and caramelised cream)	8,00€
Milhojas de crema con dulce de leche y fresas	8,00€