

Para compartir

Ensaladilla de gambas, muy del sur con su mayonesa elaborada con manzanilla

12€

Tomate de campo aliñado con la emulsión de sus corazones y Albacora en adobo templado

12€

Pastel de cabracho, suave y cocinado con amontillado

13,50€

Berenjena cocinada en brasas y boquerones curados en agua de tomate y vinagre de jerez

9,50€

Croquetas de la casa, vamos cambiando

12,50€

Cortes

Chicharrones de Chiclana con limón y sal (hechos en casa)

15€/7,90€

Mojama de Barbate aceite y almendritas

15€/8€

Presas ibéricas especiadas cocinadas con la propia grasa de jamón

16€/8,50€

Pescados

Almejas de la casa con jamón guiso de setas y langostino Cocinado con manzanilla

26€

Langostinos en nuestro ajillo, marca de la casa

18€

Bonito en nuestro escabeche con sus verduritas y esencias del sur

23€

Caballa en adobo Gaditano y crema de zanahoria encominada

17,50€

Carnes

Albóndigas de conejo en salsa de verduras a la brasa

16,50€

Carrilleras cocinadas lentamente, con esencia de los pueblos blancos

22€

Costilla de ternera laqueadas al Pedro Ximénez

22€

Steack tartar, clásico buenísimo

17€

Postres

Flan de la casa, aparentemente sencillo

6€

Arroz con leche cocinado tranquilamente a fuego lento

6€