

## De lo nuestro

Langostinos al ajillo, marca de la casa "MENUDEO" 18

*Ajillo más cremoso y manzanilla de Sanlúcar.*

Croquetas de jamón ibérico. 13,50

*De toda la vida*

Ensaladilla de gambas. 14

*Cremosa y suave, dos tipos de mayonesas elaboradas con gambas y manzanilla.*

Pastel de cabracho. 16

*Le incorporamos amontillado a la receta clásica que nunca falla.*

Steack tartar. 23

*Clásico pero muy bueno*

## Escabeches y adobos

Bocado de Boquerón curado y berenjena 6,5 UD

*Curamos en agua de tomate, un pelín de vinagre y debajo berenjena a la brasa.*

Bonito en escabeche y sus verduritas 24

*Mantenemos el sabor, más equilibrado en vinagres.*

Caballa frita en adobo con cremita de zanahoria encominá 18

*Adobo suave y recordando sabores en las barras de Cádiz.*

Albacora adobo base en agua de zanahoria 16

*Se liga todo con una emulsión de tomate y AOVE.*

## Del campo verduras

Tomate, gazpachito de tomatillos verdes, queso y albahaca. 16

*Le vamos a rallar queso marinado en albahaca antes de llegar a la mesa.*

Puerros templados y queso payoyo. 18

*Una cremita de berenjena, brotes verdes y almendras.*

## Del mar

Corvina semi adobada, con pilpil y pimienta asada. 23,5

*Piel crujiente y pimienta excesivamente suave de acompañamiento.*

Almeja de la casa con jamón, setas y langostinos cocinado con manzanilla.

*Por tí María, se abren a fuego lento.* 27

Merluza en salsa verde.

*Le ponemos un punto clásico a la carta, con langostinos y almejas* 26

## Carnes

Carrilleras ibéricas de bellota. 24,5

*Cocina´s un día y pico, cremita de papa y su salsita con chocolate*

Costillas de ternera. 24,5

*Curamos en especias y sal, terminamos laqueando en px.*

Mollejas de ternera. 24

*Crujientes y con demiglase.*

Albóndigas de conejo. 19

*Cocinadas en salsa de verduras a la brasa.*

