

De lo nuestro

<i>Langostinos al ajillo, marca de la casa “MENUDEO”</i>	18
<i>Ajillo más cremoso y manzanilla de Sanlúcar.</i>	
<i>Croquetas de jamón ibérico.</i>	13,50
<i>De toda la vida</i>	
<i>Ensaladilla de gambas.</i>	14
<i>Crema y suave, dos tipos de mayonesas elaboradas con gambas y manzanilla.</i>	
<i>Pastel de cabracho.</i>	16
<i>Le incorporamos amontillado a la receta clásica que nunca falla.</i>	
<i>Steack tartar.</i>	23
<i>Clásico pero muy bueno</i>	

Escabeches y adobos

<i>Bocado de Boquerón curado y berenjena</i>	6,5 UD
<i>Curamos en agua de tomate, un pelín de vinagre y debajo berenjena a la brasa.</i>	
<i>Bonito en escabeche y sus verduritas</i>	24
<i>Mantenemos el sabor, más equilibrado en vinagres.</i>	
<i>Caballa frita en adobo con cremita de zanahoria encominá</i>	18
<i>Adobo suave y recordando sabores en las barras de Cádiz.</i>	
<i>Albacora adobo base en agua de zanahoria</i>	16
<i>Se liga todo con una emulsión de tomate y AOVE.</i>	

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 pimiento asado.

23,5

Piel crujiente y pimiento 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 salsa 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.

