



ENTRANTES



Tapa / Plato

Falafel de la casa.....	2.20 Ud
Croqueta de puchero andaluza.....	2.50 Ud
Tosta de paté de berenjenas y morcilla de Arcos	2.50 Ud
Croqueta de corazón y tuétano de atún	2.80 Ud
Ensaladilla de langostinos y camarones al ajillo.....	4.20
Atún frito , encebollado a la manzanilla de Sanlúcar.....	5.50 / 12.00
Selección de quesos de la Sierra de Cádiz con mermeladas caseras.....	5.50 / 15.00
Hummus típico de garbanzos y tahini con chips caseros.....	6.50
Gazpacho blanco andaluz (antigua receta de Arcos de la Frontera).....	6.50
Carpaccio de ternera retinta , champiñones y parmesano.....	6.50 / 17.00
Burrata, pesto y sardinas en semiconservas de Barbate.....	9.00
Pastela de pollo	9.50

ENSALADAS

DE LA CASA , mojama de atún de Barbate y naranja.....	7.00 / 12.00
DE TOMATE Y CABALLA con vinagreta de amontillado.....	7.00 / 12.00
DE LANGOSTINOS Y GAMBAS AL AJILLO	8.00 / 14.00
DE ALCAUCILES DE NUESTRA TIERRA y salsa de trufa.....	8.00 / 14.00

PASTA

Tagliatelles al pesto , con tomate confitado y queso parmesano.....	14.00
Tagliatelles a la carbonara , con panceta ibérica de nuestro pueblo.....	15.00
Lasaña de ternera retinta , gratinada con queso payoyo.....	15.00
Tagliatelles a la marinera , con mariscos y vino fino de Jerez.....	16.00
Tagliatelles de la huerta con alcachofas, champiñones y salsa de trufa.....	16.00

PIZZAS

PAN DE AJO , salsa de tomate, aceite de ajo y escama de sal de Iptuci.....	7.00
MEDITERRÁNEA , salsa de tomate, mozzarella, berenjena, calabacín, champiñones, rúcula y pesto.....	13.00
CAMPERA , salsa de tomate, mozzarella, cebolla morada, chorizo picante de Arcos.....	13.00
PASTORA , salsa de tomate, mozzarella, mezcla de quesos de la Sierra con payoyo.....	13.00
DE LA CASA , salsa de tomate, queso mozzarella, jamón ibérico, tomatito cherry confitado, rúcula, AOVE y piñones de Barbate tostados.....	16.00
IBÉRICA , salsa de tomate, mozzarella, rúcula, champiñones, tomate y presa ibérica curada.....	16.00
FOCACCIA ALJIBE , mojama de atún, tomatitos cherry, rúcula, aceite de trufa y pistachos de Olvera.....	16.00

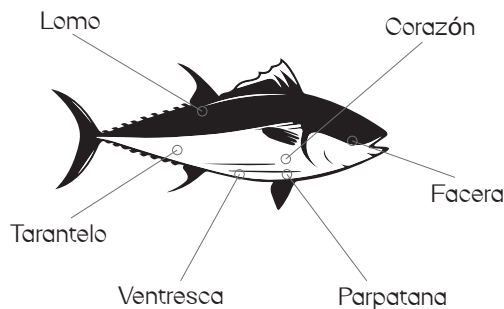
Pan artesano y servicio, por persona 1.00€

SALAZONES

€

Mojama de atún, paté de queso payoyo y queso azul.....	9.50	Lomo de jabalí.....	9.50
Presa ibérica.....	9.50	Vaca retinta madurada.....	12.00
		Parpatana de atún (jamón del mar).....	14.00

ATÚN ROJO DE ALMADRABA DE BARBATE



Tataki de atún.....	19.00	€
Tartar de atún, aguacate y aceite de sésamo.....	23.00	
Parpatana cocinada a baja temperatura.....	25.00	
Tarantelo a la brasa con agri dulce de palo cortado.....	26.00	
Ventresca de atún a la brasa.....	28.00	

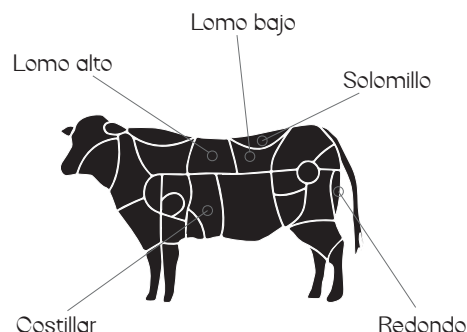
Todos los platos van acompañados de verdura fresca de temporada y patatas

CARNES A LA BRASA 1/2 – Plato €

Pinchito moruno de cordero (2 unidades).....	6.50
Presa ibérica de bellota.....	9.50 - 18.00
Ciervo a la brasa con salsa de chocolate	9.50 - 18.00
Lomo de vaca retinta, maduración 30 días.....	22.00

*VACA RETINTA

El ganado de raza retinta se cría en libertad en grandes fincas, alimentándose de pastos, arbustos, ramas y bellotas, garantizando la calidad que genéticamente ofrece esta raza autóctona de la provincia de Cádiz. Son animales grandes y fuertes, de buena masa muscular y equilibrado hueso. Su nombre deriva del color de rojizo de su piel.



A FUEGO LENTO... CON SU SALSITA €

1/2 – Plato

Guiso de jabalí de la Sierra.....	6.50 / 16.00
Guiso del mar con papas y cava.....	6.50 / 16.00
Tajine de cordero con ciruelas.....	- / 18.00
Costillar de ternera retinta a baja temperatura.....	- / 20.00

NIÑOS Hasta 10 años

Pollo empanado, patatas fritas y ensalada.....	6.00
Croquetas de puchero, patatas fritas y ensalada.....	6.00
Pizza margarita, salsa de tomate, mozzarella y albahaca.....	6.00

Disponemos de carta de alérgenos, solicítela a nuestro personal.

Todos los precios incluyen IVA.

Los pescados que se consumen en crudo, previamente han sido congelados a -60°C.