



ENTRÉES

€
Tapa / Plato

Falafel de la maison (unité).....	2.20
Croquette de poulet de soupe andalouse (unité).....	2.50
Toast de pâté d'aubergines et boudin d'Arcos (unité).....	2.50
Croquette de cœur de thon (unité).....	2.80
Salade Russe de crevettes à l'ail.....	4.20
Filet de thon de Barbate fritté , compotée d'oignons à la manzanilla de Sanlúcar.....	5.50 / 12.00
Sélection de fromages de la région de Cadix, confiture d'agrumes faite maison.....	5.50 / 15.00
Hummus typique de pois chiches et pâte de sésame, chips maison.....	6.50
Gazpacho blanc Andalou (recette d'ici, Arcos de la Frontera).....	6.50
Carpaccio de bœuf local , champignons et parmesan.....	6.50 / 17.00
Burrata, pesto et sardines en semi-conserve de Barbate	9.00
Pastela de poulet Marocaine	9.50

SALADES

DE LA MAISON , mojama de thon de Barbate, et oranges.....	7.00 / 12.00
DE TOMATE ET MAQUEREAUX EN CONSERVE , vinaigrette de vin Amontilado.....	7.00 / 12.00
DE LANGOUSTINES ET PETITES CREVETTES cuisinées à l'ail.....	8.00 / 14.00
D'ARTICHAUTS DE LA RÉGION , et sauce à la truffe.....	8.00 / 14.00

PASTA

Tagliatelles au pesto , tomates confites et parmesan.....	14.00
Tagliatelles à la carbonara , poitrine fumée Ibérique du village.....	15.00
Lasagnes de bœuf local , gratinées au fromage de chèvre payoyo.....	15.00
Tagliatelles de mer , fruits de mer et vin fin de Jerez.....	16.00
Tagliatelles du potager , avec artichauts, champignons et sauce de truffe.....	16.00

PIZZAS

PAN D'AIL , sauce tomate, huile d'ail et fleur de sel de iptuci.....	7.00
MEDITERRÁNEA , sauce tomate, mozzarella, aubergine grillée, courgette, champignons et pesto.....	13.00
CAMPERA , sauce tomate, mozzarella, oignons rouges, chorizo piquant du village.....	13.00
PASTORA , sauce tomate, mozzarella, et sélection de fromages de la région et payoyo...	13.00
PIZZA DE LA MAISON , sauce tomate, mozzarella, jambon cru Ibérique, Tomates cherry confites, roquette, huile d'olive vierge extra et pignons toastés.....	16.00
IBÉRICA , sauce tomate, mozzarella, roquette, champignons, tomate y salaison de porc Ibérique.....	16.00
FOCACCIA ALJIBE , de la maison, mojama de thon, tomates cherry, roquette, huile de truffe et pistaches d'Olvera.....	16.00

Pain artisanal et service, par personne 1.00€

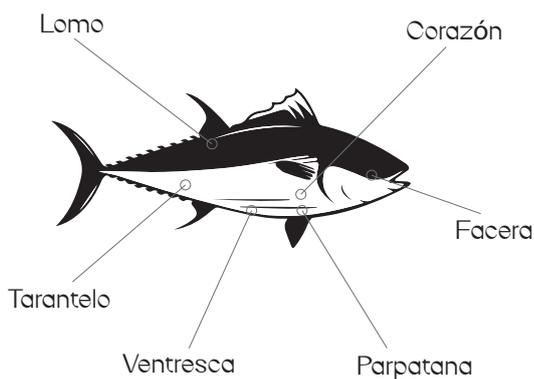
SALAISONS

Filet de thon, pâté de fromage de chèvre	
Payoyo et bleu	9.50
Pièce de porc Ibérique	9.50

Filet de sanglier	9.50
Vache locale à maturation	12.00
Parpatana de thon (jambon de la mer)	14.00

€

THON ROUGE DE BARBATE



Tataki de thon	19.00
Tartar de thon, avocat, oignons rouges et huile de sésame	23.00
Parpatana de thon cuisinée à basse température	25.00
Tarantelo à la braise, sauce aigre douce de vin de Jerez palo cortado	26.00
Ventrèche de thon à la braise	28.00

€

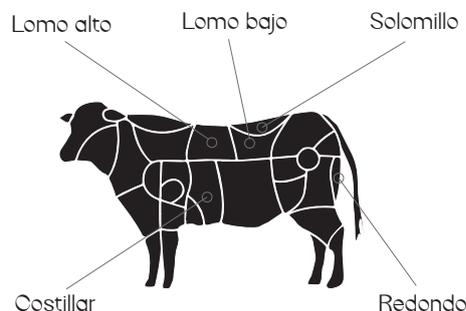
Tous nos plats sont accompagnés de légumes frais de saison et pommes de terre

VIANDES À LA BRAISE

€

1/2 - Plato

Brochette Moruno d'agneau (2 unités)	6.50
Presa de porc Ibérique	9.50 / 18.00
Cerf à la braise, sauce au chocolat	9.50 / 18.00
Faux filet de vache locale à maturation 30 jours	22.00



*VACHE RETINTA

Les bovins de race Retinta sont élevés en liberté dans de grandes fermes, se nourrissant d'herbes, d'arbustes, de branches et de glands, garantissant la qualité qu'offre génétiquement cette race originaire de la province de Cadix. Ce sont des animaux grands et forts, avec une bonne masse musculaire et des os équilibrés. Son nom vient de la couleur rougeâtre de son pied.

À FEUX DOUX...

€

1/2 - Plato

Patte de sanglier de la région cuisinée aux coings	6.50 / 16.00
Ragoût de mer au vin mousseux	6.50 / 16.00
Tajine d'agneau aux prunes et amandes	- / 18.00
Pièce de bœuf local à basse température, laquée dans son jus de cuisson	- / 20.00

ENFANTS

Jusqu'à 10 ans

Poulet pané, frites fraîches et salade	6.00
Croquettes de poulet «puchero», frites fraîches et salade	6.00
Pizza margarita, sauce tomate, rondelles de tomate, mozzarella, basilic	6.00

Nous avons un menu allergènes, demandez-le à notre personnel.

Tous les prix incluent la TVA.

Les poissons consommés crus ont été préalablement congelés à -60 °C.