## PARA COMENZAR / *STARTERS*

Mojama de atún salvaje de almadraba 28
*Bluefin salted tuna fished almadraba style*

Hueva curada de atún rojo salvaje de almadraba 32
*Bluefin tuna cured caviar*

Ajo blanco de piñones con dados de tarantelo 26
*Almond soup with pine nuts and tarantelo tuna cubes*

Ensalada de atún en tataki con sorbete de yuzu y citronela 26
*Tuna tataki salad with yuzu and citronella serbet*

Tomate trinchado con vinagreta de semimojama y ralladura de hueva seca 23
*Tomato salad with salted tuna vinaigrette and tuna dried caviar*

Tosta de atún y trufa 19
*Tuna tartar toast with truffle*

Carpaccio de carabineros 28
*Scarlet Shrimp carpaccio*

Jamón ibérico bellota 32
*Acorn fed iberian ham*

Croquetas de jamón o bacalao 24
*Acorn fed iberian ham or cod balls*

Calamares fritos 24
*Andalusian style fried squid*

## GUISOS / *STEWED DISHES*

Atún de almadraba en tomate con yema frita (semigraso) 29
*Tuna fished almadraba style stewed in fried tomato with fried yolk*

Mormo de atún encebollado (semigraso) 29
*Tuna loin stewed with onion*

## ENTREMARES (pescados y mariscos salvajes, disponibilidad según mercado y existencias)
## *FRESH SEASONAL FISHES (availble each day up to the market)*

Filete de pescado de roca del litoral gaditano a la plancha 29
*Grilled fish steak from Cadiz coast*

Lubina esteros a la sal, plancha o frita 68 € /kg
*Seabass (grilled or fried or baked in salt)*

Gambas blancas cocidas o a la plancha (100 gr) 23
*Boiled or grilled white prawns (100 gr)*

Carabineros (100 gr) 24
*Grilled scarlet prawns (100 gr)*

## CRUDOS DE ATÚN / *TUNA RAWS*

Carpaccio de paladar con sorbete de lima y albahaca 26
*Tuna palate carpaccio with lime and basil serbet*

Surtido de atún crudo (tartar, tataki, lomo picante, sashimi lomo y ventresca) 2 pers / 48
*Assorted tuna rows (tartare, tataki, spicy loin, sashimi loin, and belly) 2 people*

Tartar de lomo (descargado) 29
*Tuna loin tartare*

Tartar de ventresca (toro) 39
*Tuna belly*

Lomo picante, wakame y daikon 28
*Spicy loin, wakame and daikon*

# ATÚN CALIENTE / *COOKED TUNA*

Morrillo a la plancha (graso) 36
*Grilled tuna neck loin*

Ventresca a la plancha (graso) 30
*Grilled tuna belly*

Tarantelo a la plancha (semigraso) 29
*Grilled tuna tarantelo*

Costilla de atún asada 25
*Baked tuna ribs*

Parpatana asada (graso) 30
*Baked tuna neck*

Ventresca con salsa miso y mostaza (graso) 30
*Stewed tuna belly with miso and mustard sauce*

# CARNES / *MEETS*

Solomillo de vaca madurada a la plancha 36
*Grilled maturated beef sirloin*

Presa ibérica de bellota a la plancha 28
*Grilled acorn fed iberian pork "presa"*

Salsas y guarniciones a elegir para las carnes / *Choice of sauces and sides for the meats*

Salsas (a elegir): pimienta verde o cabrales
*Sauces (choose one): green pepper or Cabrales*

Guarniciones: verduras de temporada, patatas a lo pobre, pisto tradicional o patatas fritas
*Choose your side: seasonal vegetables, baked potatoes, stewed vegetables or french fries*

# POSTRES / *DESSERTS*

Panel de queso Payoyo, polen, miel y helado de yogur 10
*"Payoyo" cheese cake with honey, pollen and yogurt ice cream*

Chocolate en texturas 10
*Choclate in assorted textures*

Maceta de café (nuestra versión del tiramisú) 10
*Tiramisu*

Cremas heladas, dos sabores a elegir: vainilla, chocolate, yogur con frambuesa, turrón 9
*Ice creams, choose 2 scoops: vanilla or chocolate or yogurt with strawberries or turron*

Sorbetes: Limón y albahaca, piña de Costa Rica, yuzu 9
*Sorbets: lemon and basil, pinapple from Costa Rica, yuzu*

Precios en € (IVA incluido). **Pan / Aperitivos: 3,50€ / persona. Si no desea pan y aperitivos háganoslo saber.**
Pueden consultar con nuestro personal de sala la información relativa a los alérgenos que contengan.
Atún rojo salvaje de almadraba (pesca tradicional sostenible en el sur de España). Producto ultracongelado a -60° para prevención de anisakis.

*Prices in € (VAT included). Bread / **Appetizers: €3.50 per person. If you do not wish to have bread and appetizers, please let us know.***
*For information about allergens, please consult our staff.*
*Wild almadraba bluefin tuna (traditional sustainable fishing method in southern Spain). Ultra-frozen at −60°C to prevent anisakis.*

## VINOS POR COPA BLANCOS

| | | |
|---|---|---|
| Barbazul (Chardonnay) V.T. CADIZ | 21 | 4,2 |
| Finca Constancia, Fermentado en Barrica (Verdejo) D.O. RUEDA | 22,5 | 4,5 |
| Alba Martín (Albariño) D.O. RIAS BAIXAS | 24 | 4,8 |
| Avancia Cuvée de O (Godello) D.O. VALDEORRAS | 25 | 5 |
| Ladrón de Guevara, Semidulce (Viura, Malvasía) D.O. Ca. RIOJA | 22 | 4,5 |

## VINOS POR COPA ROSADOS

| | | |
|---|---|---|
| Celeste Rosé (Tempranillo) D.O. CIGALES | 23,5 | 4,7 |

## VINOS POR COPA TINTOS

| | | |
|---|---|---|
| Briego (Tinta del País) D.O. RIBERA DEL DUERO | 21,5 | 4,3 |
| Ladrón de Guevara (Tempranillo) D.O. Ca. RIOJA | 22,5 | 4,5 |
| Iceni (Syrah, Tintilla de Rota) V.T. CADIZ | 24 | 4,8 |

## VINOS POR COPA ESPUMOSOS

| | | |
|---|---|---|
| Perrier Jöuet Grand Cru (Pinot Noir, Meunier y Chardonnay) A.O.C. CHAMPAGNE | 85 | 17 |

## VINOS DEL MARCO DE JEREZ, SANLUCAR Y CHICLANA

| | | |
|---|---|---|
| FINO Tío Pepe | 24,5 | 3,5 |
| MANZANILLA Papirusa | 24,5 | 3,5 |
| AMONTILLADO Viña AB | 29 | 4,2 |
| PALO CORTADO Marques de Rodil | 61,5 | 9 |
| OLOROSO El Maestro Sierra 15 años | 33,5 | 4,8 |
| MEDIUM El Maestro Sierra Amoroso15 años | 32 | 4,6 |

## CHAMPAGNES

| | |
|---|---|
| Michel Gonet brut reserve (Pinot Noir y Chardonnay) AVIZE | 65 |
| Fleury Blanc de Noirs Biologique (Pinot Noir) CÔTE DE BARS | 70 |
| Jean Veselle Oeil de Perdrix (Pinot Noir) BOUZY | 75 |
| Lombard Blanc de Blancs (Chardonnay) EPERNAY | 95 |
| Delamotte Blanc de Blancs (Chardonnay) REIMS | 100 |
| Laurent Perrier Blanc de Blancs Brut Nature (Chardonnay) REIMS | 150 |
| Dom Pérignon Vintage (Chardonnay y Pinot Noir) EPERNAY | 320 |

## D.O. CAVA, CORPINNAT Y CLASSIC PENEDES

| | |
|---|---|
| Laieta. Pansa Blanca (Macabeo, Chardonnay, Pinot Noir) | 40 |
| AT Roca Rosat Reserva Ecologico. (Macabeo, Monastrell) | 35 |

## VINOS BLANCOS

| | |
|---|---|
| Celeste (Verdejo) D.O. RUEDA | 25 |
| Palacio de Villachica, Vendimia Seleccionada (Viura) D.O. Ca. RIOJA | 25 |
| Finca las Caraballas (Verdejo) V.T. CASTILLA Y LEON | 28 |
| Canción de Elisa (Treixadura, Albariño. Godello) D.O. RIBEIRO | 32 |
| Noelia Bebelia (Albariño) D.O. RIAS BAIXAS | 34 |
| Taberber Blanc de Noir (Merlot) V.T. CADIZ | 36 |
| Avancia, Fermentado en Barrica (Godello) D.O. VALDEORRAS | 45 |
| Louis Latour "Chablis" (Chardonnay) A.O.C. BORGOÑA | 45 |
| Belondrade y Lurton, Fermentado en Barrica (Verdejo) D.O. RUEDA | 70 |
| Qué Bonito Cacareaba (Malvasia, Garnacha Blanca) D.O. Ca. RIOJA | 80 |

## VINOS TINTOS

| | |
|---|---|
| Muga (Tempranillo) D.O. Ca. RIOJA | 35 |
| Viña Sastre (Tinta del País) D.O. RIBERA DEL DUERO | 40 |
| Vatán (Tinta de Toro) D.O. TORO | 46 |
| Tesalia (Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah, Tintilla de Rota) V.T. CADIZ | 48 |
| Doble M (Tinta del País) D.O. RIBERA DEL DUERO | 50 |
| San Vicente (Tempranillo Peludo) D.O. Ca. RIOJA | 62,5 |
| Macan (Tempranillo) D.O. Ca. RIOJA | 80 |
| Alión (Tinta del País) D.O. RIBERA DEL DUERO | 110 |
| Flor de Pingus (Tinta del País) D.O. RIBERA DEL DUERO | 190 |
| Castillo de Ygay 2011 (Tempranillo, Mazuelo) D.O. Ca. RIOJA | 360 |

COPA BOTELLA

Precios en € (IVA incluido) / *Prices in € (VAT included)*

## SIN ALCOHOL

| | |
|---|---|
| Agua Aquabona 1 l. | 4,00 |
| Agua Aquabona 1/2 l. | 3,00 |
| Agua con Gas | 3,00 |
| Amstel Oro 0´0 Tostada | 3,50 |
| Refrescos | 3,50 |
| Mosto Blanco | 3,50 |
| Zumos | 3,00 |
| Café | 3,00 |
| Infusiones | 3,00 |
| Cola Cao | 4,00 |

## SOFT

| | |
|---|---|
| Caña de Cerveza | 3,50 |
| Doble de Cerveza | 5,00 |
| Cruzcampo Gran Reserva Tercio | 4,00 |
| Cruzcampo Sin Gluten Tercio | 4,00 |
| Aguila Sin Filtrar Tercio | 4,00 |
| Heineken Tercio | 4,00 |
| Radler Cruzcampo Tercio | 3,50 |
| Tinto de Verano con Casera | 4,50 |
| Tinto de Verano con Limón | 4,50 |
| Sangría | 4,50 |
| Rebujito | 3,50 |
| Vermut Petroni Blanco | 6,00 |
| Vermut Petroni Rojo | 6,00 |
| Vermut Leon Domeq | 6,00 |
| Campari | 5,00 |

## LICORES

| | |
|---|---|
| Amaro Ramazzotti | 6,00 |
| Baileys | 8,00 |
| Licor Manzana | 6,00 |
| Licor de Melocotón | 6,00 |
| Licor de Café | 6,00 |
| Licor de Crema | 6,00 |
| Licor de Hierbas | 6,00 |
| Limoncello | 6,00 |
| Orujo Blanco | 6,00 |
| Pacharán Baines | 6,00 |
| Brandy Lepanto | 10,00 |

## GINEBRAS

| | |
|---|---|
| Ginebra Beefeater | 10,00 |
| Ginebra Seagrams | 10,00 |
| Ginebra Tanqueray | 10,00 |
| Ginebra Bombay Saphire | 12,00 |
| Ginebra Martin Miller | 14,00 |

## RONES

| | |
|---|---|
| Ron Brugal Añejo | 10,00 |
| Ron Barcelo Añejo | 12,00 |
| Ron Zacapa 23 | 17,00 |

## WHISKYS

| | |
|---|---|
| Whisky Johnnie Walker Rojo | 10,00 |
| Whisky Johnnie Walker Negro | 14,00 |
| Whisky Ballantines | 10,00 |
| Whisky Dewars White Label | 10,00 |
| Whisky Macallan 12 | 16,00 |

## VODKAS

| | |
|---|---|
| Vodka Absolut | 10,00 |
| Vodka Belvedere | 14,00 |

## TEQUILAS

| | |
|---|---|
| Tequila Patron Reposado | 16,00 |
| Tequila Patron Silver | 14,00 |

Precios en € (IVA incluido) / *Prices in € (VAT included)*