

## TAPEO FINO

<b>Anchoa mariposa de Barbate</b> Paté de tomate deshidratado, berenjena encurtida (opción tosta con mantequilla de tomate + 1.00€).	4.50€ / 1u.
☆ <b>Croquetas de puchero</b>	5.00€ / 2u.
<b>Taco de Camarón</b> (fusión México - Cádiz.)	7.50€ / 1u.
☆ <b>Buñuelo de bacalao y queso payoyo</b>	8.00€ / 2u.
<b>Gilda de anchoa</b>	3.20€ / 1u.
<b>Ensaladilla de langostinos</b> Con mayonesa de piparra y jamón ibérico.	16.50€
<b>Cecina de vaca nacional</b> 100g.	16.50€
<b>Tomate 'Raf'</b> Aliñado con mucho AVOE, cebolleta y piparra.	14.00€
<b>Pastel de melva, pimientos asados y aguacate</b>	18.00€
<b>Oreja frita con salsa brava</b> ¡Recuperamos uno de nuestros clásicos!	15.50€
<b>Rabas de choco de Cádiz</b> Con alioli.	16.00€
<b>Steak tartar de solomillo de vaca</b> Emulsionado con grasa de nuestra chuletas seleccionadas y patatas fritas caseras.	20.50€
<b>Flamenquín de cecina y queso cheddar</b> Mayonesa de lima.	22.00€
<b>2 Huevos fritos + patatas rotas con sofrito y:</b>	
- Colas de langostinos al ajillo.	18.50€
- Atún Salvaje al ajillo + ralladura de corazón de atún.	22.50€

Pan y aperitivo: 2.60€/pax  
Todos los precios están en €. IVA incluido.  
En caso de alergias o intolerancias consulte a nuestros camareros.

## ARROCES

**MELOSOS.** Precio por persona. Mín. 2 personas.

<b>Marinero / Negro</b> Fumé de pescado de roca. Choco, cazón, langostino.	22.50€ / pax
<b>Atunero</b> Plato (parte grasa), sashimi de lomo negro, ralladura de corazón.	26.50€ / pax
<b>Vegetal con queso payoyo</b>	19.50€ / pax
<b>Ibérico</b> Carrillera ibérica, morcilla ibérica.	21.50€ / pax

**SECOS.** Precio por persona. Mín. 2 personas.

<b>Señoret</b> Fumé de pescado de roca. Choco, cazón, langostino.	25.50€ / pax
<b>Negro de choco a la cochambrosa</b> Guiso tradicional marinero de choco a la cochambrosa.	24.50€ / pax
<b>Pollo al ajillo y alcachofas</b> Guiso de contramuslo de pollo al ajillo y alitas en escabeche.	24.50€ / pax
<b>Madrileño</b> Guiso de callos a la madrileña, sofrito de jamón ibérico y ñora.	25.00€ / pax
<b>Fideuá de mar y tierra</b> Langostinos y pollo al ajillo.	21.50€ / pax
<b>Arroz de rabo de toro con alcachofas</b>	26.00€ / pax

## ATÚN DE ALMADRABA

<b>Bombón de Atún Salvaje</b> Descargamento de lomo negro.	28.50€
<b>Tartar de Atún Salvaje</b> Dos tostas de trufa y queso payoyo.	29.00€
<b>Costillas de Atún Salvaje</b> Salteadas al wok con salsa hoisin. Espina.	27.50€
<b>Ventresca de Atún Salvaje a la parrilla</b> Lomo blanco. Patatas fritas y pisto de verdura de temporada.	29.50€
<b>Surtido de Atún</b> Nuestra tradicional 'Pornografía de Atún'. Bajo petición previa. Precio por persona.	35.00€ / pax

## PRIMAVERA

<b>Berenjena asada al jósper</b> Berenjena encurtida en chimichurri y paté de tomate seco.	9.50€
<b>Carrillera ibérica con salsa de amontillado</b> Puré de patata trufado y pimientos de padrón.	19.50€
<b>Albóndigas de vaca</b> Patatas fritas + pimientos de padrón.	16.50€
<b>Almejas gallegas + Molleja de cordero</b> Terminadas con vino de Jerez.	29.50€
<b>Berberechos con alcachofas</b>	26.00€

## Parrilla

<b>Hamburguesa de vaca madurada 200 g.</b> Bacon, queso cheddar, piparra y salsa secreta.	18.50€
<b>Entraña</b> Patatas fritas y chimichurri.	20.50€
<b>Solomillo de vaca madurado</b> Patatas fritas, asadillo de pimientos y 'demiglace'.	28.00€
<b>Dados de solomillo de vaca al ajillo /curry rojo</b> Patatas fritas.	25.50€
<b>Chuleta de vaca</b> Seleccionamos todas las semanas la mejor opción según raza y maduración.	S.M.

## POSTRES

<b>Tarta de queso payoyo</b>	8.00€
<b>Lemon Pie</b>	8.00€
<b>Tarta de chocolate</b>	8.00€