

TAPEO FINO

Anchoa mariposa de Barbate paté de tomate deshidratado, berenjena encurtida (opción tosta con mantequilla de tomate + 1.00€).	4.50€
Croquetas de puchero	5.00€/ 2u.
Taco de Camarón ☆ fusión México - Cádiz.	7.00€ / 1u.
Buñuelo de bacalao y queso payoyo ☆	8.00€/ 2u.
Gilda de anchoa	2.90€ / 1u.
Ensaladilla de langostinos con mayonesa de piparra + jamón ibérico.	15.50€
Oreja frita con salsa brava ¡recuperamos uno de nuestros clásicos!	14.50€
Steak tartar de solomillo de vaca emulsionado con grasa de nuestra chuletas seleccionadas + patatas fritas caseras.	18.50€
Flamenquín de cecina y queso cheddar mayonesa de lima.	19.50€
2 Huevos fritos + patatas rotas con sofrito y: - Colas de langostinos al ajillo. - Atún Salvaje al ajillo + ralladura de corazón de atún.	16.50€ 20.50€

Pan y aperitivo: 2.30€/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. 

Marinero / Negro fumé de pescado de roca. Choco, cazón, langostino.	21.50€ / pax
Atunero plato (parte grasa), sashimi de lomo negro, ralladura de corazón.	25.00€ / pax
Vegetal con queso payoyo	19.50€ / pax
Ibérico carrillera ibérica, morcilla ibérica.	21.50€ / pax
SECOS. Precio por persona. 	
Señoret fumé de pescado de roca. Choco, cazón, langostino.	24.50€ / pax
Negro de choco a la cochambrosa guiso tradicional marinero de choco a la cochambrosa.	24.50€ / pax
Pollo al ajillo y alcachofas guiso de contramuslo de pollo al ajillo. Alitas en escabeche.	23.50€ / pax
Madrileño guiso de callos a la madrileña, sofrito de jamón ibérico y ñora.	24.50€ / pax

ATÚN DE ALMADRABA

Bombón de Atún Salvaje descargamento lomo negro.	26.60€
Tartar de Atún Salvaje dos tostas de trufa y queso payoyo.	27.00€
Costillas de Atún Salvaje salteadas al wok con salsa hoisin. Espina.	24.50€
Ventresca de Atún Salvaje a la parrilla lomo blanco. Patata frita, pisto de verdura de temporada.	28.50€
Surtido de Atún nuestra tradicional 'Pornografía de Atún'. Bajo petición previa. Precio por persona.	35.00€ / pax

INVIERNO

La cuchara de hoy	S.M.
La verdura de hoy	S.M.
Alcachofa con veloutée sofrito de ajo, jamón ibérico, caldo de pollo emulsionado con mantequilla.	12€ 19€
Canelón de pollo masa de crep, guiso de pollo con espinacas y queso ricotta.	16.50€
Berenjena asada al jósper berenjena encurtida en chimichurri + paté de tomate seco.	9.00€
Carrillera ibérica con salsa de amontillado puré de patata trufado + pimientos de padrón.	19.50€
Albóndigas de vaca patatas fritas + pimientos de padrón.	16.50€
Callos a la madrileña morro y pata.	16€ 23€

Parrilla

Hamburguesa de vaca madurada 200 g. bacon, queso cheddar, piparra y salsa secreta.	18.50€
Entraña patatas fritas y chimichurri.	20.50€
Solomillo de vaca madurado opción salsa 'stroganoff' + puré de patatas y pimientos asados.	25.50€ 26.50€
Chuleta de vaca seleccionamos todas las semanas la mejor opción según raza y maduración.	S.M.

POSTRES

Tarta de queso payoyo	8.00€
Lemon Pie	8.00€
Tarta de chocolate	8.00€