

ZOKARRÁ

TAPEO FINO

Gilda de anchoa (1 ud.)	3.20€
Taco de camarón Fusión México - Cádiz.	7.50€
Croquetas de chicharrones de Vejer (2 ud.) Con caviar de queso Payoyo	5.50€
Anchoa de Barbate (1 ud.)	4.00€
Salmorejo con virutas de cecina	8.00€
Tomate aliñado + Melva canutera de Barbate	15.50€
Ensaladilla de toda la vida Con mayonesa de piparra + langostinos cocidos + cecina.	15.50€
Ensalada Cesar + langostinos	16.50€
Cazón en adobo frito	16.00€
Choco frito	16.00€
Coquinas	22.00€

ARROCES

MELOSOS. Precio por persona. Mínimo 2 personas.

Marinero / Negro Fumé de pescado de roca. Choco, cazón, langostino.	22.50€
Atunero Plato de Atún Salvaje de Almadraba (parte grasa), sashimi de lomo negro, ralladura de corazón.	25.50€
Vegetal Con queso Payoyo.	21.50€
Ibérico Carrillera ibérica, morcilla ibérica.	23.00€

SECOS. Precio por persona. Mínimo 2 personas.

Senioret Fumé de pescado de roca. Choco, cazón, langostino.	25.50€
Negro de choco a la cochambrosa Guiso tradicional marinero de choco a la cochambrosa.	25.50€
Pollo al ajillo con alcachofas Guiso de contramuslo de pollo al ajillo. Alitas en escabeche.	24.50€

ATÚN DE ALMADRABA

Bombón de Atún Descargamento lomo negro.	27.50€
Tartar de Atún + dos tostas de Payoyo y trufa Descargamento lomo negro. Tosta extra 1.50€	26.50€
Atún en tomate + huevo frito	23.50€
Canelón de Atún	23.50€
Ventresca de Atún + verduras salteadas	29.50€

RETINTO

Hamburguesa de vaca madurada En pan brioche, cheddar, bacon, mayonesa de aguacate.	18.50€
Carrillera de cerdo ibérico con amontillado puré de patata trufado + pimientos de padrón.	22.50€
Cachopo de cecina y queso Payoyo Para compartir.	24.50€

POSTRES

Tarta de queso Payoyo	8.00€
Torrija	8.00€
Brownie chocolate Negro / Blanco	8.00€

Pan y aperitivo 2.00€/persona.

Todos los precios están en €. IVA incluido.

Consulte con nuestro personal en caso de sufrir alergias o intolerancias.



www.grupozoko.com