



TAPAS

Gilda de anchoa (ud.)	2.6
Croqueta de puchero (ud.)	2.2
Taco de camarón (fusión México-Cádiz. ud.)	7
Sam - César (ud.) hoja de lechuga + paté de tomate deshidratado + anchoa de Barbate + chicharrón de Vejer + payoyo + emulsión de yema.	6.5
Tosta de anchoa mariposa con mantequilla de tomate.	3.9
Salmorejo (huevo duro + jamón ibérico)	6.5
Ensaladilla de langostinos picadillo de jamón ibérico.	12.5
Steak tartar de Retinto	16.5
Flamenquín de chedar y cecina	17.5
2 Huevos fritos con:	
- Langostinos al ajillo	13.5
- Choco cochambrosa	14.5
- Atún de almadraba al ajillo	18.5
Mejillones en escabeche + patata rota con sofrito (opción huevo frito)	10.5 / 13.5

VERDURAS

Alcachofa en escabeche (2 ud.)	9
Tomate 'aliñao' raf	12.5
Berenjena	9.5

CAZUELITAS

Choco a la cochambrosa Guiso tradicional en su propia tinta.	11.5
Langostinos a la jerezana Ajo + guindilla + vino de Jerez.	11
Albóndigas de toda la vida Mucha salsa + patata frita + pimientos de padrón.	13.5

ARROCES (solo mediodía. Mín. 2 pax)

Vegetal	19.5 / pax
Marinero / Negro	21.5 / pax
Atunero	23.5 / pax

PREGUNTA POR NUESTRA PORNOGRAFÍA DE ATÚN

Tartar + Bombón + Tataki + Sashimi + Tartar sobre limas

35€ / pax (mínimo 2 personas)

Todo nuestro atún crudo ha sido previamente congelado a -60°C

ATÚN DE ALMADRABA

Bombón de Atún	26.5
Tartar (lomo negro)	27
Atún con tomate + huevo frito (lomo blanco)	25.5
Costillas al wok + hoisin (espina)	23
Vuelve nuestra Empanada 3 texturas (Atún guisado + tartar + atún pibil)	25.5
Ventresca parrilla + verduras salteadas (lomo blanco, barriga)	26.5

PARRILLA

Hamburguesa de vaca madurada. bacon, chedar, piparra y ketchup de chipotle.	17.5
Entraña a la brasa	18.5
Solomillo de vaca madurado	25.5
Txuleta de vaca Frisona (30-40 días maduración)	68€/kg

En caso de alergias o intolerancias
consulte a nuestros/as camareros/as

Pan y aperitivo 1.8€/pax
Precios en €. IVA incluido.