

**CROQUETAS DE PUCHERO ó BACALAO (4 unds.) - 5,75 €**

Croquettes (meat or fish)   

**CHICHARRONES caseros con lima - 7,90 €**

Homemade sliced roast belly pork with lime and salt

**SALMOREJO VERDE - 5,50 €**

Green chilly tomato soup

**ENSALADA DE TOMATES, BURRATA Y TAPENADE - 10,50 €**

Tomatoes and burrata salad

**POLLO MASALA - 9,80 €**

Chicken masala, served with rice  

**SAAM DE PESCADO - 8,60 €**

Thai fish cake   

**ZAMBURIÑA ROCKEFELLER ( 3 Unds) - 9,60 €**

Rockefeller scallops   

**ATUN CON VERDURAS SALTEADAS - 12,90 €**

Tuna with vegetables noodles   

**CHIPIRONES CAJUN CON GUACAMOLE - 10,90 €**

Deep fry baby squid with guacamole  

**VENTRESCA DE PEZ ESPADA - 12,80 €**

Swordfish belly with ratatoulli  

**HUMMUS con pan de pita - 5,75 €**

Hummus with pita bread  

**HUEVOS con setas y trufa - 9,80 €**

Free range eggs with mushroom and truffle  

**ENSALADA DE VERDURAS Y SASHIMI DE ATUN - 10,75 €**

Tuna sashimi salad   

**POKE DE SALMON, ATUN Ó TOFU - 12,30 €**

Poke salmon, tuna or tofu   

**TABLA DE QUESOS DE CADIZ - 12,50 €**

Assortment of local cheese   

**QUESADILLA (Chilli con carne, queso y chipotle) - 9,50 €**

Quesadilla of chilli-meat, cheese and chipotle   

**HAMBURGUESA DE TERNERA - 8,70 €**

Beef Burguer   




**HAMBURGUESA DE CERDO ASADO Y COLESLAW - 8,70 €**

Pulled pork burger with coleslaw salad and fries   

**COSTILLAS BARBACOA - 11,75 €**

Barbecue ribs 

**CURRY de (Pollo, langostinos ó verduras) - 10,80 €**

Curry (Chicken, prawns or veg.) served with rice   

AGUA 1/2 L. - 2,00€

AGUA CON GAS 1/2 (S.Pellegrino) - 3,00€

REFRESCOS - 2,00€

#### CERVEZAS

CRUZCAMPO BARRIL - 2,00€/3,25€

CRUZCAMPO GRAN RESERVA - 2,50€

CRUZCAMPO RADLER (limón) - 2,50€

HEINEKEN LAGER - 2,20€

MAIER TRIPLE DORADA (hecha en Cádiz) - 3,00€

FULANA (artesana hecha en Chiclana de la Frontera, Cádiz) - 3,00€

15 & 30 (madurada barrica de oloroso) - 3,00€

BESARD (artesana ecológica hecha en Vejer, Cádiz) - 3,00€

CERVEZA SIN GLUTEN - 3,00€

#### GENEROSOS

MANZANILLA (Solera) - 2,00€

FINO (Tio Pepe) - 2,00€

AMONTILLADO (Principe) - 4,50€

PEDRO XIMENEZ (La cilla) - 4,50€

VERMUT CASERO (Guerra) - 2,50€

#### BLANCOS

ARMAS DE GUERRA - 2,80€/17,00€

D.O. Bierzo, godello 100% 2014

PLUMA BLANCA - 2,70€/16,00€

D.O. Rueda, 100% Verdejo

TEMPS DE FLORS - 2,70€/16,00€

D.O. Penedes, muscat y gewurtraminer 2014

PORTIA - 2,80€/16,50€

D.O. Rueda, 100% Verdejo

ENTRECHUELOS - 2,50€/14,50€

D.O. Tierra de Cádiz. Chardonnay

VIS A VIS - 2,70€/16,50€

Frizzante. Verdejo 100%

#### TINTOS

TIERRAS DE MURILLO - 2,70€/17,00€

D.O. Rioja, tempranillo crianza 2014

MONTE REAL - 3,20€/18,75€

D.O. Rioja, tempranillo RESERVA 2010

RAIZ DE GUZMAN - 2,60€/15,50€

D.O. Ribera del Duero, tempranillo 2015

SEMELE - 2,80€/18,00€

D.O. Ribera del Duero, tempranillo 2013

ENTRESUELOS - 2,70€/16,20€

D.O. tierras de castilla, tempranillo 2013

PÍCARO - 2,70€/17,00€

D.O. Toro, tinta de toro. 2015

BLAU - 2,90€/17,50€

D.O. Montsant, cariñena, garnacha y syrah 2014

DEHESA DE LUNA - 2,70€/17,20€

D.O. Tierra de Castilla. Tempranillo, C.Sauvignon y syrah

#### ROSADOS Y CAVAS

ROSADO (sumarroca) - 2,30€/11,50€

BRUT (bodegas barbadillo) - 2,40€/14,50€

BOCCHORIS (brut nature) - 2,50€/16,00€

----- Solo medio día/ lunch only -----

Lunes: **CHIPIRONES EN SU TINTA CON ARROZ** - 8,90 €

Squid cooked in their own ink served with rice  

Miercoles: **FIDEUA MARINERA** - 8,50 €

Sea food Fideua    

Viernes: **BERZA DE CALABAZA Y JUDIAS VERDES** - 7,90 €

Classic local stew with pork, pumpkin and green bean

Martes: **JUDIONES CON LANGOSTINOS** - 9,20 €

Tuesday: kidney beans with prawns

Jueves: **PAPAS CON CHOCOS** - 8,50 €

Classic local stew with squid and potatoes 

Sábado y domingo: Preguntar

Ask the waiter

#### POSTRES/Desserts

**TARTA DE ZANAHORIA** - 4,50 €

Carrot cake    

**TIRAMISU CASERO ( sin azucar)** - 4,50 €

Homemade Tiramisu (sugar free)   

**TARTA DE QUESO Y FRESAS** - 4,50 €

Cheesecake with strawberries   

**COULANT DE CHOCOLATE** - 4,50 €

Chocolate coulant   

Nuestro PAN está elaborado ARTESANALMENTE CON INGREDIENTES ECOLÓGICOS Y HECHO EN

HORNO DE LEÑA (www.alpanpan.org) - 1,00€/p.p

Our handmade bread is made in a wood oven with organic ingredients.

Si tiene alguna intolerancia alimentaria, por favor, háganoslo saber.

LOS PESCADOS SERVIDOS EN ESTE ESTABLECIMIENTO CUMPLEN LOS TERMINOS Y REGULACIONES DEL REAL DECRETO 1420/2006 REFERENTE A LOS PRODUCTOS DEL MAR

If you have any food intolerance, please, let us know.

FISH SERVED in this Restaurant comply ALL THE TERMS AND REGULATIONS in RELATION to the ROYAL DECREE 1420/2006 about seafood.

El 10% de IVA está incluido en los precios



SIN GLUTEN



CONTIENE GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETS



SOJA



LÁCTEOS



ALTRAMUCES



MOLUSCOS



E-X



GRANOS DE SÉSAMO



MOSTAZA



APIO



FRUTOS DE CASCARA



VEGETARIANO