

## PARA PICAR · SNACKS

Chipirones en su tinta.  
Small Cuttefish in its own ink.

1 7 11

Risotto de ortiguillas de mar y setas.  
Rissoto with sea-nettles and mushrooms.

1 10 11

Rejo de pulpo asado con cebolla caramelizada.  
Roasted octopus legs with caramelized onions.

7 10 11 12

Habitas baby con chocos de trasmallo.  
Baby broad beans with cuttlefish.

7 11

Paté de cabracho.  
Scorpion fish pate.

1 2 4 10 11 13

Revuelto de ortiguillas y gambas.  
Scrambled eggs with sea-nettles and shrimps.

4 5 10 11

Lata de anchoas de Santoña premium, 10 unidades.  
Can of anchovies of Santoña premium, 10 units.

1

Queso Payoyo, curado en manteca.  
Payoyo cheese, aged cheese typical of Cadiz.

2 10

Jamón ibérico pata negra de bellota.  
Drycured ham form iberian pig.

Caña de lomo de Bellota.  
Iberian pork loin.

Tosta de sardina con alioli de aguacate.  
Sardine toast with avocado alioli.

1 2 10 11

## NUESTRAS FRITURAS · FRIED

Cazón en adobo.  
Fried marinated dogfish.

1 2 11

Chocos fritos.  
Fried cuttlefish.

2 7

Calamares fritos.  
Fried squids.

2 7

Ortigas de mar fritas.  
Anemones deep fried.

2

Tortillas de camarones, minimo 4 unid.  
Little shrimps omelettes (minimum 4 units).

1 2 4 7

## NUESTRAS FRITURAS · FRIED

Croquetas de cocido.  
Croquettes of andalusian stew.

2 4 10 11 12

Croquetas de pescado o de chocos.  
Croquettes of fish or of cuttlefish.

1 2 4 5 7 10 11 12

Berenjenas rebozadas con miel de caña.  
Aubergine fritters with cane honey.

2

Boquerones fritos.  
Fried anchovies.

1 2

## ENSALADAS Y VERDURAS · SALADS AND VEGETABLES

Ensalada especial.  
Special salad.

1 2 4 10 11 12

Tomate con ventresca de atún rojo.  
Tomate with Red Tuna Belly.

Aguacate, salmón, gambas y caviar.  
Avodados, salmon, prawns and caviar.

1 7 11

Ensalada de rúcula, alcachofa y queso parmesano.  
Rocket salad, artichoke and parmesan cheese.

10 11 13

Endivias con roquefort.  
Endivies with roquefort sauce.

10 12 13

Ensalada fresca de naranja con mojama.  
Fresh orange salad with dried salted tuna.

1 8 11 13

Alcachofas asadas con mojo verde.  
Roasted artichoke with green mojo sauce.

11

Alcachofas con crema de foie.  
Artichokes with foie cream.

10 11 13

## PASTA · PASTA

Spaguettis a la bolognesa. Spaghetti bolognese.

2 4 9 11 12

Spaguettis a la carbonara. Spaghetti carbonara.

2 4 10 11 12

Spaguettis a la pescatora. Spaghetti a la pescatora.

1 2 4 5 7 11

Alérgenos / allergens: \*Todos los platos pueden contener trazas de alérgenos:

- 1 Pescado, fish
- 2 Gluten
- 3 Sésamo, sesame
- 4 Huevo, egg
- 5 Crustáceo, crustacean
- 6 Mostaza, mustard
- 7 Molusco, mollusk
- 8 Cacahuete, peanut
- 9 Apio, celery
- 10 Lactosa, lactose
- 11 Sulfito, sulphite
- 12 Soja, soy
- 13 F. Cáscara, nuts
- 14 Altramuces, lupins

## CLASICOS · TRADITIONAL

Salmorejo cordobés.  
Chilled tomato soup.

2 4 11

Gazpacho andaluz.  
Andalusian Gazpacho.

2 11

Ajoblanco malagueño.  
Chilled almond.

2 12 13

Sopa de picadillo.  
Soup with rice, ham and egg.

2 11 12

Sopa de marisco  
Seafood soup.

1 5 7 12

Sopa de ajos.  
Garlic soup.

2 4 11

Fabes con tarantelo de atún o almejas.  
Fabes (beans) with tarantelo of tuna or clams.

1 7 11

Fideos con almejas.  
Fine noodles with clams.

1 2 4 11

## MARISCOS · SEAFOOD

Almejas de la Casa.  
Clams with onions and iberian ham.

7 11

Almejas al Tío Pepe.  
Clams with Sherry sauce.

7 11

Gambas blancas de Huelva a la plancha o cocidas 200g.  
Grilled or boiled white prawns from Huelva.

5 11

Langostinos de Sanlúcar a la plancha o cocidos 200g.  
Grilled or boiled prawns from Sanlúcar.

5 11

Carabineros a la plancha.  
Grilled scarlet shrimps.

5 11

Cigalas a la plancha.  
Grilled langoustines.

5 11

Bogavante (por encargo).  
Clamed Lobster (custom made).

5 11

## PESCADOS DE LA BAHIA · FISH FROM THE BAY

Pargo, Borriquete, Lubina, Corvina, a elegir;  
al aceite, a la plancha, a la sal o a la espalda.  
Porgy, Borriquete, Sea Bass, Corvina.

1

Bocinegro, Urta, Salmonete, Voraz, Dorada.  
Snapper, Red band bream, Red mullet, Gilt-head.

1

Filete de pargo a la plancha o a la Zahareña.  
Grilled or Zahareña Style Porgy.

1 5 7 11

Lomo de urta a la roteña. Sea bream Roteña style.

1 5 7 11

Pez limón a la plancha o a la zahareña, en temporada.  
Grilled or "Zahareña" amberjack (seasonal).

1 5 7 11

Tartera de pescado (mín. 2 pers) (según mercado).  
Casserole of fish. (min. 2 pers).

1 11 12

## CARNES · MEATS

Solomillo de ternera Retinta a la plancha.  
Grilled Retinto veal sirloin.

Entrecot de ternera Retinta a la plancha.  
Grilled Retinto veal entrecote.

2 4 10 11

Albóndigas de Retinto.  
Meatballs of Retinto.

Pierna o paletilla de cordero al horno.  
Roasted shoulder of lamb.

11

Rabo de toro al ajillo.  
Oxtail with garlic.

11 12

Presalada ibérica de bellota.  
Grilled lean iberian pork tenderloin.

Filete de pollo empanado.  
Breaded chicken fillet.

2 4

Alérgenos / allergens: \*Todos los platos pueden contener trazas de alérgenos:

- 1 Pescado, fish
- 2 Gluten
- 3 Sésamo, sesame
- 4 Huevo, egg
- 5 Crustáceo, crustacean
- 6 Mostaza, mustard
- 7 Molusco, mollusk
- 8 Cacahuete, peanut
- 9 Apio, celery
- 10 Lactosa, lactose
- 11 Sulfito, sulphite
- 12 Soja, soy
- 13 F. Cáscara, nuts
- 14 Altramuces, lupins