

con un punto informal

	PLATILLO	PLATO
GILDA de anchoa o boquerón (ud.)	2,5€	
JAMÓN ibérico de bellota		22,0€
LOMITO ibérico de bellota	6,0€	19,9€
CHICHARRÓN de Cádiz	4,0€	8,0€
QUESOS de la Sierra de Cádiz	6,0€	15,9€
PATÉ DE CORVINA con salsa de encurtidos		5,5€
BOQUERONES en vinagre con verduritas en escabeche	2,95€	5,9€
HUEVOS DE CHOCO aliñados con cebolleta de Conil	6,0€	12,0€
ENSALADILLA CON PIPARRA y melva en aceite	3,9€	9,2€
CREMOSO DE AJO BLANCO con gamba cruda	4,0€	8,0€
SALMOREJO con virutas de mojama	5,0€	
LUCERITO ibérico	4,8€	
GRATINADO DE ERIZOS con alioli de algas	5,7€	
PATATAS BRAVAS a la marinera		7,5€
BERENJENA melosa con puré de boniato		12,0€
MINI EMPANADILLAS de papada ibérica (3 / 5 uds.)	8,0€	13,0€
BUÑUELOS de camarón y algas (2 / 4 uds.)	4,0€	8,0€
CROQUETAS DE JAMÓN jamón (4 uds)	6,0€	
CROQUETAS DE ATÚN encebollado (4 uds)	6,0€	

crudos & ensaladas

JAMÓN DE ATÚN con AOVE	7,0€	12,9€
TOSTAS DE TARTAR de alistados y ali olí cítrico con encurtidos		14,5€
CARPACCIO DE ALISTADOS con caviar de aceite		19,5€
CARPACCIO DE PICAÑA madurada	9,5€	17,5€
BURRATA con remolacha encurtida y pesto de rúcula		17,0€
ENSALADA DE SALMÓN marinado con vinagreta de miel y mostaza		9,5€
ENSALADA DE ALCACHOFA y cecina con vinagreta de pesto		12,8€
ENSALADA CÉSAR de pollo crujiente		12,0€
TOMATE de la Algaida con melva y piparras		9,5€

verduras, huevos & pastas

FLOR DE ALCACHOFA con huevo, crema de setas y panceta ahumada		12,9€
HUEVOS FRITOS con gambones y patatas de la Algaida		12,9€
PASTA A LA CARBONARA de miso y lomito ibérico		16,0€
PASTA CON CARRILLERA ibérica y crema de boletus al PX		17,0€
CANELÓN DE PATO y foie con jugo de parmesano		17,5€

de nuestra costa (consulte la pesca del día)

GAMBAS de Huelva 200gr	30,0€
LANGOSTINOS de Sanlúcar 250gr	35,0€
TAQUITOS DE CORVINA fritos al limón	16,6€
DADITOS DE BACALAO fritos y huevo con mayonesa de piparras	16,0€
VENTRESCA DE ATÚN a la brasa	23,5€

raza & dehesa

PLUMA ibérica a la parrilla	21,5€
ENTRECOT de vaca Simmenthal 450gr	34,5€
SOLOMILLO de vaca madurado a la parrilla	24,0€
CARRILLERA de Angus con setas a la pimienta verde	19,0€
BURGUER de vaca frisona	14,9€

arroces (mín. 2 personas)

ARROZ SECO DE LANGOSTINOS de Sanlúcar	18,0€
ARROZ SECO DE VERDURAS de la Algaida	16,0€
ARROZ SECO DE LAGARTITO ibérico y setas	18,0€
MELOSO DE CARRILLERA de Angus y boletus	18,0€

Arroces finos, de apenas un grano de altura, con gran concentración de sabor y colágeno debido a la reducción a fuego fuerte a la que lo sometemos.

el bocado más dulce

TRILOGÍA DE CHOCOLATES y avellanas	6,0€
CREMA DE COCO con piña asada y mango	6,0€
TORRIJA de vino con helado de vainilla	5,5€
TARTA DE LIMÓN y almendras con chocolate blanco y yuzu	6,0€

*Todos los postres, excepto la torrija, están hechos con harina de arroz para evitar intolerancias al gluten.

cócteles

¿antes, durante o después?

PALOMA tequila Don Julio Blanco, sirope de agave, zumo de limón y soda de pomelo Schweppes *Perfecto con pescados & mariscos	8,0€
BRAMBLE gin Rives Especial, zumo de limón, sirope simple y crema de mora *ideal con quesos suaves y tarta de limón	8,0€
MOJITO fresa, coco, mango, ron Brugal sirope simple, hierbabuena y soda Schweppes *marida con ensaladas y postres tropicales como la crema de coco	8,0€
OLD FASHIONED CREAM bourbon Maker's Mark, cream Micaela y pieles de naranja *pruébalo con carne, algún queso potente o chocolate negro	8,0€