



## ALGO PARA COMPARTIR

/ SOMETHING TO SHARE

<b>Tortillitas de camarones</b> /Ud Small shrimp fritters /Ud	4.50€
<b>Delicia oriental de falafel y samosas</b> sobre base de crema naranja y lima Oriental falafel and samosa bites on an orange and lime cream base	12€
<b>Croquetas de Rabo de toro</b> /8 Uds "Rabo de Toro" Croquettes /8Uds	14€
<b>Rollitos thai de pollo al curry</b> con guacamole y dressing de citricos Thai chicken curry rolls with guacamole and citrus dressing	14€
<b>Buñuelos de gamba y choco</b> con tinta de calamar /6 Uds Shrimp and cuttlefish fritters with squid ink /6 Uds	14€
<b>Gofre de bravas, carne picada</b> y espuma de payoyo / 2Uds Savory waffle with "patatas bravas", minced meat, and Payoyo cheese foam / 2Uds	16€
<b>Huevos rotos con jamón ibérico y foie</b> "Huevos rotos" with Iberian ham and foie gras	20€

## ALGO FRESCO Y LIGERO

/ SOMETHING FRESH AND LIGHT

<b>Salmorejo de remolacha</b> con lascas de parmesano Beetroot "salmorejo" with parmesan shavings	9€
<b>Ensaladilla templada de pulpo</b> Warm octopus salad	12€
<b>Ensalada César con pollo asado y parmesano</b> Caesar salad with roasted chicken and Parmesan	14€
<b>Tomate de la huerta de Conil con lomo de atún</b> en aceite Conil tomato with bluefin tuna loin in olive oil	15€
<b>Ensalada Tarifeña</b> con crujiente de jamón, cebolla caramelizada, queso de cabra y balsámico Tarifa-style salad with crispy ham, caramelized onion, goat cheese and balsamic	16€
<b>Ensalada caprese con tomate seco y pesto</b> Caprese salad with sun-dried tomatoes and pesto	16€
<b>Poké bowl</b> de aguacate, mango, alga wakame, cebolla y cherry (Salmón, Atún o Pollo) Poke bowl with avocado, mango, wakame seaweed, onion and cherry tomatoes (salmon, bluefin tuna, or chicken)	16€

## ALGO CANALLA

/ RICH & INDULGENT

<b>Regañá de alboronía con anchoas y boquerones en alioli suave</b> /2Uds "Regaña" with alboronía, anchovies, and whitebait in a mild aioli /2Uds	9€
<b>Brioche de pulled pork con salsa barbacoa</b> Pulled pork brioche with barbecue sauce	12€
<b>Torta de Inés Rosales, chicharrón de Chiclana y kewpie de lima</b> Inés Rosales torta with Chiclana pork crackling and lime kewpie mayo	14€
<b>Wrap de pollo con mayonesa, aguacate y tomates frescos</b> Chicken wrap with mayonnaise, avocado and fresh tomatoes	14€
<b>Wok de verduras salteadas al estilo asiático de verduras (Pollo, Langostinos o Vegetal)</b> Asian-style stir-fried vegetable wok (Chicken, Prawns or Vegetarian)	16€

## ESPECIALIDADES DEL MAR / SEAFOOD SPECIALITIES

<b>Tartar de gambón al ajillo y huevo</b> Garlic large prawn tartare with egg	16€
<b>Coquinas al fino de Jerez con jamón</b> Coquinas clams in fino sherry with ham	18€
<b>Medallón de atún a la plancha</b> con salteado de verduras de temporada Grilled bluefin tuna medallion with sautéed seasonal vegetables	18€
<b>Lubina o dorada al aceite</b> con patatas asadas y tomate cherry Sea bass or sea bream in olive oil with roasted potatoes and cherry tomatoes	20€
<b>Suprema de salmón en aceite verde</b> con verduras asadas Salmon supreme in green oil with roasted vegetables	22€
<b>Facera de atún rojo a la parrilla</b> con guarnición Grilled bluefin tuna cheek with garnish	26€
<b>Tartar picante de atún rojo</b> Spicy bluefin tuna tartare	29€
<b>Hamburguesa crujiente de atún</b> con mayonesa de siracha Crispy bluefin tuna burger with sriracha	19€

## ESPECIALIDADES DE CARNE / OUR MEAT SPECIALTIES

<b>Churrasco de pollo a la parrilla</b> con verduras salteadas y patatas fritas Grilled chicken churrasco with sautéed vegetables and French fries	16€
<b>Hamburguesa de ternera retinta</b> con queso de cabra y cebolla caramelizada Retinta beef burger with goat cheese and caramelized onion	18€
<b>Doble smash de ternera</b> con queso cheddar y guacamole Double smash beef burger with cheddar cheese and guacamole	18€
<b>Presalida ibérica con patatas fritas</b> y pimientos padrón Iberian pork presa with French fries and Padrón peppers	22€
<b>Solomillo de ternera</b> con salsa bearnesa, verduras salteadas y patatas asadas Beef tenderloin with béarnaise sauce, sautéed vegetables and roasted potatoes	26€

## NUESTROS ARROCES (por encargo) / OUR RICE DISHES (upon request)

<b>Arroz ibérico (por persona min 2)</b> Iberian rice (per person, minimum 2)	22€
<b>Arroz marinero (por persona min 2)</b> Seafood rice (per person, minimum 2)	22€

## POSTRES / DESSERTS

<b>Nuestra tradicional torrija con helado de vainilla</b> Our traditional torrija with vanilla ice cream	10€
<b>Coulant de caramelo salado con helado leche merengada</b> Salted caramel coulant with “leche merengada” ice cream	9€
<b>Tarta cremosa de queso manchego con Coulis de fresa</b> Creamy Manchego cheesecake with strawberry coulis	8€
<b>Brownie de chocolate con helado de vainilla</b> Chocolate brownie with vanilla ice cream	8€
<b>Mosaico de frutas osmotizadas</b> Mosaic of infused seasonal fruits	7€