

## NUESTRAS PROPUESTAS PARA COMPARTIR O NO...

|  |       |
|--|-------|
| <p>Selección de Embutidos de Monte con Pan de Pueblo y Tomate  </p> <p>Salchichón de jabalí y venado, chorizo de venado, morcilla de jabalí y queso curado en manteca</p>  | 16€   |
| <p>Queso Curado en Manteca   </p> <p>Con galletas saladas y nueces</p>  | 12€   |
| <p> Tomate Picado con Queso Fresco de la Provincia de Cádiz </p> <p>Tomate fresco con daditos de queso rociado con aceite de oliva, ajo y perejil</p>  | 6.50€ |
| <p><b>Sugerencia del CHEF</b> Carpaccio de Calabacín en Aceite Perfumado con Almendras y Parmesano  </p>   | 9€    |
| <p><b>Sugerencia del CHEF</b> Ensaladilla de Pulpo a la Gallega con Mayonesa de Soja     </p>   | 9€    |
| <p><b>Sugerencia del CHEF</b>  Ensalada Templada de Frutos Secos y Vinagreta de Miel de Caña    </p> <p>Mezclum de lechugas con fruta de temporada, nueces, pipas, dátiles y queso de rulo templado</p>   | 10€   |
| <p><b>Sugerencia del CHEF</b> Centros de Alcachofas al Aceite Perfumado, Dátiles y Daditos de Jamón</p>  | 10€   |
| <p>Variado de Croquetas Caseras con Mezclum y Salsa Cóctel      </p> <p>Consúltenos, nuestras croquetas pueden ser de pollo, setas, embutidos, espinacas, morcilla, pescado, ternera, marisco...</p> | 10€   |
| <p><b>Sugerencia del CHEF</b> Revuelto Campero  </p> <p>Patatas, huevos y chorizo</p>  | 7€    |
| <p><b>Sugerencia del CHEF</b> Huevos Fritos con Jamón Ibérico, Pimientos y Patatas Fritas  </p>  | 12€   |
| <p><b>NUEVO!</b> Fritura de Daditos de Cazón en Adobo Gaditano   </p>   | 8€    |
| <p><b>NUEVO!</b> Salteado de Boletus con Gambones y Jamón Ibérico  </p>  | 12€   |
| <p><b>NUEVO!</b> Pinchos de Albóndigas de Choco con Ali-Oli de su Tinta    </p>   | 10€   |
| <p><b>NUEVO!</b> Revuelto de Morcilla Ibérica con Crujiente de Piñones y Langostinos    </p>   | 9€    |
| <p><b>NUEVO!</b> Pimientos del Piquillo Rellenos de Frutos del Mar     </p> <p>4ud. Relleno de pescado, gambas, mejillones, todo ello rociado con una suave salsa de mariscos</p>  | 10€   |
| <p> Gazpacho Fresco Andaluz  </p> <p>Con guarnición de verduras</p>   | 4.50€ |
| <p>Salmorejo Cordobés   </p> <p>Con toque de aceite de oliva, huevo y polvo de jamón ibérico</p>  | 5€    |
| <p> Ajo Blanco de Almendras   </p> <p>Con pasas maceradas en vino de la Tierra de Cádiz</p>  | 4.50€ |


















## DE LA MAR

- Sugerencia del CHEF Calamar de Potera a la Plancha   14€  
 Con guarnición de ensalada de mezclum
- NUEVO! Lomo de Merluza Sobre Crema de Alcachofas y Langostinos Tigres     14€











## CARNES

- ESPECIALIDAD Cubos de Jabalí al Tomillo  13€
- ESPECIALIDAD Venado en Salsa de Vino Tinto  13€
- Sugerencia del CHEF Trenza de Solomillo de Cerdo al Estilo Chisparrero 13€  
 Solomillo cocinado con manteca de cerdo, ajo, laurel y un toque de limón
- NUEVO! Rabo de Toro Guisado al Estilo del Castillo   14€
- Sugerencia del CHEF Magret de Pato Asado con Foie Rociado de Brandy de Jerez  15€

## TERMINAMOS CON ALGO DULCE

- NUEVO! Tocino de Cielo con Crema de Yogur y Bastón de Chocolate    4.50€
- NUEVO! Tiramisú al Amaretto con Crujiente de Chocolate    4.50€
- Sugerencia del CHEF Pudín de Higos al Pedro Ximénez     4.50€
- Tarta de Queso Crema con Frutos Rojos   4.50€
- Brownie de Chocolate con Nueces y Helado de Vainilla    4.50€
- Panna Cotta de Baileys   4.75€
- Sugerencia del CHEF Mousse de Turrón Almendrado   5.50€

## PARA LOS MÁS PEQUES

- Sopa de Picadillo   3.50€
- Revuelto de Patatas con Jamón  5.95€
- Croquetas de Pollo con Patatas Fritas     6.25€
- Nuggets de Pollo   6.25€
- Filete de Pollo o Cerdo a la Plancha 6.50€
- Tarta Helada  3€