



Starters

1/2 | Ración

Pure Iberian jam	18	30
Sheep and goat chesses from Sierra de Cádiz	14	22
Russian pickled shrimp salad	14	22
Iberian pork fiambre seasoned in Cádiz style	14	22
Tempura anchovies with lime, garlic and parsley marinade	14	22
Crispy shrimp pancakes (1 piece)	-	3,5
Seasonal croquettes (4-8 pieces)	12	20
Fried baby squid with scrambled eggs and Iberian ham	16	26
Crystal prawns, egg yolk and creamy potato	16	26

Main Courses

Wild croaker with Mediterranean vinaigrette	28
Salt snapper with raw pepper salad	29
Crispy garlic prawn carpaccio	27
Sanluqueño style rice with seafood (prawns, cuttlefish, crayfish)	28
Aged beef meatballs with Oloroso juice	28



Menú Degustación 75€

7 pases de productos seleccionados de temporada

Gran Sherry + 35€

Maridaje completo para acompañar el menú

Quesos + 8€

Selección de quesos artesanos para finalizar el menú

La composición del menú varía en función de los productos de temporada y se servirán a mesa completa. En caso de alergia o intolerancia avisen a nuestro personal de sala.

Atún Rojo Salvaje De Almadraba

1/2 | Ración

MOJAMA extra con aceite arbequino de la sierra de Almería	18	30
Papas aliñás a la japo-sanluqueña con tartar de DESCARGAMENTO	18	30
Ceviche andaluz de TARANTELO y salmorejo de tomates soleados	18	30
Tataki de DESCARGAMENTO con chimichurri gaditano		32
VENTRESCA braseada y hojas tiernas rehogás		34
MORMO en manteca colorá , anisados y naranjitas chinas		28
FACERA con toffee de encebollado, romero y amontillado		28
MORRILLO glaseado en Tintilla de Rota y jardinera de setas		35
Arroz de ALMADRABA (Lomo, ventresca, mormo, facera)		32