

ENSALADAS



Tomate del Terreno y Caballa 🐟🥗		8,50€
Tartar de Tomate del Terreno con Aguacate 🥗🥑		8,50€
Ensalada con ahumados variados 🐟🥗🥑🥩		8,50€
Ensalada con Queso de Cabra y nueces 🥗🥑🥩🥜		8,50€
Ensalada templada de Gambas 🦐🥗		9,50€
Puerros Asados con “Pico de Gallo” (Vinagreta) 🥗🥑		6,50€

PARA EMPEZAR

Tartar de Salchichón de Málaga 🍷		7,50€
Queso curado de Cabra payoya 🧀	6,00€	10,00€
Queso curado de Oveja 🧀	6,00€	10,00€
Foie de Bacalao Ahumado 🐟		8,50€
Gyozas crujientes de Carrillada Ibérica (4 piezas) 🥟🥑🐟🥗🥑🥗		5,00€
Pan Bao relleno de Rabo de Toro (2 piezas) 🥟🥑🥗🥑🥗		4,60€
Carne mechada 🥩	4,50€	8,50€
Garbanzos con callos 🥗		8,50€
Sopa de Pescado y Marisco 🐟🥗🥑🥗🥑		6,50€
Codorniz a la plancha		3,80€
Croquetas de cocido (nuestra receta)	4,50€	8,50€
Croquetas de cochinillo y manzana	4,50€	8,50€
Huevos rotos con Patatatas Fritas y Jamón Ibérico 🥑🥗		8,50€

MOLLETES DE LA SIERRA DE CÁDIZ (6,80€)














- Con carne Mechada y piquillos 🥑
- Con Filetitos aliñados, queso y pimientos fritos 🥑
- Con Jamón Ibérico, tomate y aceite 🥑
- Con Salmón Noruego Ahumado, crema de queso y guacamole 🥑🐟🥑

ARROCES Y FIDEUAS PARA DOS PERSONAS (24€)

A la Marinera o Ibérica











PESCADO




Rosada frita con AliOli  	9,50€
Rosada a la Plancha 	9,50€
Gambas de Huelva a la plancha 	12,50€
Gambas al PilPil 	8,50€
Brocheta de Gambones 	4,50€
Mejillones al Vapor 	8,00€
Mejillones a la Marinera   	8,00€
Zamburiña a la plancha con salsa de carabinero   	2,90€
Pata de Pulpo a la Brasa 	16,80€

Pregunte por nuestros pescados del día

SUGERENCIAS

Albóndigas de Choco en su Tinta       	9,00€
Bacalao a la Riojana (Bacalao de Autor) 	16,80€
Bacalao con AliOli (Bacalao de Autor)  	16,80€

CARNES

Codillo de Cerdo al Horno	16,00€
Pollito Picantón asado	8,50€
Entrecot de Vaca Madurada (300grs)	18,00€
Costilla Asada con Miel y Mostaza 	9,50€
Cochinillo Segoviano Asado (cuarto)	36,00€
Pluma Ibérica a baja temperatura con salsa de Queso Payoyo	15,50€
Muslo de Pato a la Naranja	12,50€
Pata de Cordero Lechal Asada (300grs)	18,00€

POSTRES (3,80€)













Flan de Higo      
Flan de Turrón      
Mousse de Queso con Miel de Caña  
Brownie con Helado de Vainilla      

Leyenda de Alérgenos



SALADS









Tomato Salad (Special Tomato with onion and mackerel)	 	8,50€
Tomato Tartar with Avocado		8,50€
Salad with variated Smoked Fish	  	8,50€
Salad with goat cheese and walnuts	  	8,50€
Warm salad with Praws	 	9,50€
Grilled leeks with “Pico de Gallo” (Vinaigrette)		6,50€

STARTERS

“Málaga Salchichón” Tartar			7,50€
Matured “Payoya Goat” Cheese		6,00€	10,00€
Matured Sheep Cheese		6,00€	10,00€
Smoked Cod Foie			8,50€
Iberian Cooked Pork Cheeks Dumplings (4 u)	      		5,00€
Pulled beef Gua Bao (2 u)	    		4,60€
Stuffed Roast Pork		4,50€	8,50€
Tripe Stew with chic-peas			8,50€
Fish and Seafoow soup	    		6,50€
Grilled Quail			3,80€
Home Made Croquettes (Our Special recipe)		4,50€	8,50€
Suckling Pig Croquettes		4,50€	8,50€
Fried Eggs with fries and Iberiam Ham	 		8,50€

ARTISAN BREAD ROLLS FROM CADIZ (6,80€)

- With Stuffed Roast Pork and Rep Peppers 
- With Steaks “Filetitos”, cheese and fried peppers 
- With Iberiam Ham, tomato and Olive Oil 
- With Smoked Salmon, cheese cream and Avocado   

PAELLA OR SPANISH NOODLES PAELLA FOR 2 PEOPLE (24€)

Seafood style or with meat

FISH





Fried fish cubes with garlic mayonnaise "AliOli"	 	9,50€
Grilled fish (Without bones)		9,50€
Grilled Prawns (Special from Huelva)		12,50€
"PilPil" Prawns (In garlic)		8,50€
Grilled Skewer Prawns		4,50€
Boiled Mussels		8,00€
Cooked Mussels "Marinera Style"	  	8,00€
Little Sea Scallops with Spicy prawn sauce	  	2,90€
Grilled Octopus Leg with potatoes		16,80€

Ask for our daily fresh fish chef's recommendations

SUGGESTIONS

Cuttlefish balls with ink sauce	         	9,00€
Cod with Tomato and Peppers (Sous Vide)		16,80€
Cod with Tomato and Garlic Gratin (Sous Vide)	 	16,80€

CARNES

Pork Knuckle Stew		16,00€
Grilled Free Range Chicken		8,50€
Beef Entrecote (300grs) (10,6 oz)		18,00€
Roasted pork ribs with mustard and honey		9,50€
Crispy roasted suckling pig rack (a quarter)		36,00€
Sous Vide Iberian Pork with Cheese Sauce		15,50€
Crispy Duck Legs with Orange Sauce		12,50€
"Castilian Style" roasted baby lamb (300grs) (10,6 oz)		18,00€

DESSERTS (3,80€)

Figs Custard	       
Nougat Custard	       
Cheese Mousse with Cane Honey	  
Brownie with Vanilla Ice Cream	       

List of allergens

