CLÁSICOS FRIOS Cold classics

	Ración
Ensaladilla gaditana 1,2,3,4,11 Gaditana Potato Salad 1,2,3,4,11	8,00
Ensalada de mango y gambón 2,11 Mango and King prawn salad 2,11	10,00
Ensalada de rúcula, queso y pera 5,6,7,8,11,14 Rocket. Cheese ad pear salad 5,6,7,8,11,14	10,00
Steak tartar 1,3,4,6,10,11 Steak tartare 1,3,4,6,10,11	12,00
Lomo doblado (Blázquez) Folded Pork Loin Sandwich	14,00
Cecina de buey de Salamanca Cured beef cecina from Salamanca	17,00
Lengua ahumada de León Smoked beef tongue from León	13,00
Nuestra gilda 4,7,11 Our Gilda 4,7,11	4,50 €/ud.

POPULARES CALIENTES Popular hot

	Ración
Croquetas de.... 5 unidades 1,3,7 y consultar (2€ unidad adicional)	10,00
Tempura de verduras y sal de tomate 1 Vegetable tempura with tomato salt 1	12,00
Torrezno con gel de yema 3 Crispy Pork Belly with Soft Yolk Gel 3	11,50
Corazones de alcachofa, papada ibérica y queso azul 7 Artichoke hearts (portion 15,00/xl 30,00) 7	15,00
Oreja frita, tajín y salsa brava de jamón 1,11 Fried pork ear, tajín spice and ham brava sauce 1,11	13,00
Lasaña de berenjena, tomate asado y queso gratinado 7 Eggplant lasagna with roasted tomato and gratin cheese 7	12,00
Lasaña de berenjena, tomate asado, carne picada y queso gratinado 7 Eggplant lasagna with roasted tomato, ground meat and gratin cheese 7	15,00
Revuelto de morcilla de piñón 1,3,7,8,11 Scrambled eggs with pine nut bloos sauge 1,3,7,8,11	12,00
Huevos rotos con farinato 1,3 Fried eggs with potatoes and farinato (local spiced sausage) 1,3	16,00
Huevos rotos con crema foie 1,3,7,11 Fried eggs with foie cream 1,3,7,11	19,50

IMPRESCINDIBLES DEL MAR Seafood favorites

Ración

Calamar rebozado alioli y tártara 1,3,4,10,13 — 15,00
Battered squid whit aioli and tartar sauce 1,3,4,10,13

Pulpo en salsa de marisco, huevo y verduras a la plancha 2,3,11,13 — 24,00
Octopus whit seafood sauce, egg and grilled vegetables 2,3.11,13

Wok de salmón o atún teriyaki 4,6,11,14 — 15,50 y 17,00
Salmon or tuna teriyaki wok 4,6,11,14

RACIONES CARNÍVORAS Meat dishes

Ración

Carrillera ibérica con parmentier de patata y puré de boniato 7,6,11 — 18,00
Iberian pork cheek with potato parmentier and sweet potato puree 7,6,11

Albóndigas en salsa 4 ó 6 uds 1,3,7,11 — 10,00/15,00
Meatballs in sauce 1,3,7,11

Alitas a baja temperatura, barbacoa o búfalo caseras 6,7,8,11 — 12,00
Sñow-cooked chiken wing. Homemade barbecue or Buffalo sauce 6,7,8,11

Wok de pollo o ternera teriyaki 6,11,14 — 15,50 y 17,00
Chicken or beef teriyaki wok 6,11,14

Presa ibérica, parmentier y cebolla encurtida 7,11 — 18,00
Iberian pork "presa" 7,11

Lomo de vaca (350g), **patatas fritas caseras y pimiento asado** — 35,00
Beef tenderloin, homemade french fries and roasted pepper,

Milanesa con poché y trufa 1,3 — 12,50
Breaded steak with poached egg and truffle 1,3

Costillar con barbacoa coreana 6,11 — 20,00
Pork ribs with Korean BBQ sauce 6,11

ALGO DULCE

Oblea Cipèrez con crema de avellana (7,00) 1,7,8
Cipérez wafer with hazelnut cream (5.00) 1,7,8

Tarta de queso (8,00) 1,3,7
Cheesecake (8,00) 1,3,7

Brownie de chocolate (7,00) 1,3,7,8
Chocolat Brownie (7.00) 1,37,8

Panacota de queso y miel (5,50)1,7,8
Cheesecake panna cotta with honey (5.50) 1,7,8

Helados caseros (5,00) consultar 7
Homemade ice creams (5.00) ask for flavors 7

IVA incluido. Cesto de pan 1,00
VAT included. Bread basket 1.00

ALÉRGENOS

1.Glúten 2. Crustáceos 3. Huevos 4. Pescado 5. Cacahuetes 6. Soja 7 Lácteos
8. Frutos de Cáscara 9. Apio 10. Mostaza 11. Sulfitos 12. Altramuces 13. Moluscos
14. Sésamo

1.Glúten 2. Crustaceans 3. Eggs 4. Fish 5. Peanuts 6. Soy 7 Dairy
8. Tree nuts 9. Celery 10. Mustard 11. Sulfphites 12. Lupins 13. Molluscs
14. Sésame