



Carta de Comida/ Our Menu

Nuestra vitrina y barra / Our Display and Bar

Nuestra Ensaladilla de gambas Our Shrimp Salad	4,00€
Papas Aliñas con ventresca de Atun (con patata agria de Sanlucar de Barrameda) Aliñas Potatoes with Tuna Belly (with sour potato from Sanlucar de Barrameda)	4,00€
Boquerones de Santoña en vinagre Santoña Anchovies in Vinegar	6,00€
Tosta de Anchoa de Santoña 00 con crema de queso de oveja Santoña Anchovy Toast 00 with Sheep Cheese Cream	3,50€
Tosta de Sardina ahumada con crema de aguacate (2 uds) Smoked Sardine Toast with Avocado Cream	5,00€
Nuestro salpicon de pulpo Our Octopus Salad	4,95€

Embutidos / Cold Cuts

Jamon Iberico 100% de Bellota de LAZO 100% Acorn-fed Iberian Ham from LAZO	16€ / 24€
Lomito Iberico de Bellota Acorn-fed Iberian Lomito	10€ / 18€
Papelón de chicharron de Cadiz Papelón of Pork Crackling from Cadiz	10€
Variado de Ibéricos Assorted Iberian Cold Cuts	18€ / 28€

Nuestra Cocina / Our Kitchen

Nuestras Patatas Bravas Our Bravas Potatoes	5,20€
Croquetas de Atun rojo de Almadraba, wasabi y alga wakame Croquettes of Almadraba Red Tuna, Wasabi, and Wakame Seaweed	2,00€ / ud
Croquetas del puchero con emulsión de hierbabuena Stew Croquettes with Mint Emulsion	1,40€ / ud
Langostinos TNT fritos en tempura bañados en una salsa explosivamente picante TNT Prawns Fried in Tempura Dipped in an Explosively Spicy Sauce	10,90€
Mini cornete de ceviche de lubina y gambas con espuma de coco y polvo de chiles Mini Cornet of Sea Bass and Shrimp Ceviche with Coconut Foam and Chili Powder	5,00€ / ud
Tartar de Atun Rojo de Almadraba con mango, crema de aguacate y trio de quinoa Almadraba Red Tuna Tartare with Mango, Avocado Cream, and Quinoa Trio	19,95€
Tartar Andaluz de ternera retinta (cadiz) y presa iberica de bellota de la Sierra de Aracena (Huelva) con foie y emulsión de vino amontillado Andalusian Beef Tartare from Cadiz and Acorn-fed Iberian Presa from Sierra de Aracena (Huelva) with Foie and Amontillado Wine Emulsion	14,00€
Tomate rosa con ventresca de atún y vinagreta de jerez y albahaca Pink Tomato with Tuna Belly and Sherry Vinegar and Basil Vinaigrette	12,00€
Taco de presa iberica de bellota "Pibil" con tortilla de maiz nixtamalizado Acorn-fed Iberian Presa "Pibil" Taco with Nixtamalized Corn Tortilla	6,00€ / ud
Montadito Brioche de Costilla glaseada Glazed Rib Brioche Montadito	8,00€
Mini burger de Vaca con cheddar curado, mayo bigking y bacon crispy Mini Beef Burger with Aged Cheddar, Bigking Mayo, and Crispy Bacon	7,00€
Ensalada Cesar de Gambones crujientes y croutones citricos Crispy Prawn Caesar Salad with Citrus Croutons	13,50€
Burrata con tomates confitados, pesto y hojas de Albahaca fritas Burrata with Confit Tomatoes, Pesto, and Fried Basil Leaves	13,50€
Alcachofa de tudela con parmentier trufada, parmesano rallado y cecina de Leon Tudela Artichoke with Truffled Parmentier, Grated Parmesan, and Leon Cecina	12,50€
Huevos rotos con virutas de foie Broken Eggs with Foie Shavings	14,00€
Tortilla abierta de Bacalao y esparragos trigeros Open Omelette of Cod and Wild Asparagus	12,00€
Canelon de Rabo de toro con bechamel gratinada de queso payoyo Oxtail Cannelloni with Gratinated Payoyo Cheese Bechamel	10,50€
Rigatoni con crema de parmesano y trufa Rigatoni with Parmesan Cream and Truffle	14,00€
Secreto Ibérico de bellota con patatas fritas y pimientos del padron Acorn-fed Iberian Secreto with French Fries and Padron Peppers	14,00€
Presa Ibérica de bellota con patatas fritas y pimientos del padron Acorn-fed Iberian Presa with French Fries and Padron Peppers	16,50€
Lomo Bajo de vaca con patatas fritas y pimientos del piquillo asados Beef Loin with French Fries and Roasted Piquillo Peppers	24,00€ / 350gr

Postres / Desserts

Esfera de chocolate rellena de mousse de ferrero rocher y petazetas Chocolate Sphere Filled with Ferrero Rocher Mousse and Pop Rocks	5,50€
Tarta de queso de oveja merina Hipercremosa con galleta lotus Ultra-Creamy Merina Sheep Cheese Cake with Lotus Biscuit	5,50€
Nube de algodón de azúcar con helado de cerezas y sopa de chocolate blanco Cotton Candy Cloud with Cherry Ice Cream and White Chocolate Soup	5,50€
Torrija Brioche con helado de dulce de leche Brioche French Toast with Dulce de Leche Ice Cream	5,50€

Sevicio de pan y picos 1€