

# CARTA



## PARA PICOTEAR, EMPEZAMOS...

- Salmorejo corbobés, lascas de jamón, huevo y una textura cremosa 5,50 €
- Ensaladilla atunera con mayonesa de Tío Pepe 7 € 1/2 ración, 11,70 € ración
- Patatas bravas kanguro, ali-oli pera, salsa brava y lluvia parmesano 8,90 €
- El pulpo, la patata y el pimentón de La Vera 17,40 €
- Lagrimitas crujientes de atún, duo de salsa 12,60 €
- Ensalada de tomates Sanlúcar, melva canutera y hierbas frescas 9,50 €
- Ensalada de atún, alga wakame y aguacate 12,90 €
- Ensalada caesar pollo crujiente, picatostes, cherrys y salsa caesar de yuzu 11,90 €
- Ensalada vegana; ensalada veggie con lagrimitas de zanahoria y calabacín, cherrys, cebolla morada y aguacate aderezado con vinagreta de pistacho 12,20 €
- Patatas aliñadas y su melva 7 € 1/2 ración, 11,70 € ración

## RINCÓN DEL FRITO

- Tortilla de camarones 2 €/ud
- Calarmacitos fritos, ali-oli de lima 13,50 €
- Cazón en adobo de la abuela 7 € 1/2 ración, 11,90 € ración
- Deliciosas croquetas, 6 uds. 8,50 €
- Choco frito con alioli de tinta y lima 7,20 € 1/2 ración, 12,40 € ración
- Gamba de cristal frita con alioli de lima 10,50 €

## CON HUEVOS DE CORRAL

- Huevos rotos con jamón ibérico 11,90 €
- Revuelto de bacalao dorado, aceitunas negras y aceite albahaca, patatas paja 12,90 €

## EL ARROCITO DE LA PLAYA

- Risotto cremoso de arbolitos ecológicos de brócoli y coliflor, tofu y mozzarella vegana 13,20 €
- Arroz meloso de carabineros en textura cremosa y jugoso arroz de carabineros, sus cabezas fritas, tradicional fondo de gambones azafrán y Tío Pepe 18,80 €

## DE NUESTRA LONJA

- Lingote de atún y verduras de km 0 17,80 €
- Mc tuna beach, hamburguesa de atún con panceta ibérica queso cheddar y rúcula 14,40 €
- Lomo de corvina salvaje, horno de brasas, cremoso de boniato y setas mirin 18,40 €
- Tiradito de atún, salsa nipona, wakame y granizado de pepino y sake 18,50 €
- Lingote de salmón con verduras al wok y salsa oriental 17,50 €
- Wok de atún rojo (noodles, verduritas japo y salsa teriyaki) 16,20 €
- Taco tuna Kimchi (taco de tuna rojo, wakame, cebolla morada, guacamole y mayonesa de kimchi) 9,80 €
- Mollete de atún en Manteca (tradicional, acompañado de rúcula, pepinillo y mollete de Antequera tostado) 7,50 €
- Wok de salmón con verduras y noodles 16,50 €

## DE NUESTROS PRADOS

- Cachopo de retinto, panceta ibérica, queso ahumado, papas gajos y salsa de tomate seco 15,40 €
- Presa ibérica, papas gajos y compota manzana y anís 15,80 €
- Hamburguesa Kanguro 200 gr de ternera al horno de brasas y salsa secreta 12,50 €
- Entrecot de ternera cebona 350 grs madurado (40 días) 22,50 €
- Hamburguesa Vegana; Deliciosa hamburguesa vegana con rúcula, aguacate, cebolla, queso cheddar vegano y pasta de tomate seco 13,50 €

## PLATOS INFANTILES

- Pasta sin gluten 9 €
- Pasta con tomate 7,50 €
- Hamburguesa 120 grs 9,00 €
- Fingers de pollo 9,50 €

## NUESTROS POSTRES

- Arroz con leche y bola de helado 4,90 €
- Brownie de chocolate y nueces con helado de vainilla 5,50 €
- Leche frita con mermelada de naranja (sin gluten, sin lactosa) 6 €
- Pana Cotta de Nutella con helado de vainilla y toffee 5,50 €

## VINOS

### Generosos

- Tío Pepe (Fino) D.O. Jerez Palomino Fino  
Copa: 2,50 €  
Botella: 14 €
- Micaela D.O. Manzanilla Sanlúcar de Barrameda Palomino Fino  
Copa: 2,50 €  
Botella: 13 €
- Solera 1847 (Oloroso dulce) D.O. Jerez Palomino Fino y Pedro Ximénez  
Copa: 2,80 €  
Botella: 14 €
- ALFONSO (Oloroso Seco) D.O. Jerez Palomino Fino  
Copa: 2,80 €  
Botella: 15,80 €
- Viña AB (Amontillado) D.O. Jerez Palomino Fino  
Copa: 2,80 €  
Botella: 16,80 €
- Néctar PX (Dulce) D.O. Jerez Pedro Ximénez  
Copa: 3 €  
Botella: 15,50 €
- Vermouth Rojo La Copa Soleras de Olorosos y Pedro Ximénez  
Copa: 4,5 €
- Vermouth Blanco La Copa Selectos Finos y selección de botánicos  
Copa: 4,5 €
- Vermouth Extraseco La Copa Selectos Finos y selección de botánicos  
Copa: 5 €
- Risa Frizzante Arcos Fra. Blanco Aguja  
Botella: 14 €
- Vilarnau ecológico Brut Rosé Delicat D.O. Cava Garnacha y Pinot Noir  
Botella: 20 €
- Vilarnau Brut Reserva D.O. Cava Macabeo, Parellada y Xarel·lo  
Botella: 18 €

### Vinos Blancos

- Viñas del Vero Macabeo Chardonnay D.O. Somontano Macabeo y Chardonnay  
Copa: 2,40 €  
Botella: 13 €
- Viñas del Vero Chardonnay D.O. Somontano Chardonnay  
Copa: 2,40 €  
Botella: 14,50 €
- Viñas del Vero Gewürztraminer Chardonnay D.O. Somontano Gewürztraminer  
Botella: 18 €
- Tierra Blanca Seco V.T. Cádiz Palomino Fino y Riestling  
Copa: 2,50 €  
Botella: 12 €
- Balancines Viura Sobre Lias D.O. Ribera del Guadiana Sauvignon blanc y Viura  
Botella: 18 €
- Tierra Blanca Semi Dulce V.T. Cádiz Palomino Fino, Moscatel y Riestling  
Copa: 2,50 €  
Botella: 13 €
- Croft Twist D.O. Jerez Palomino  
Copa: 2,80 €  
Botella: 16 €
- Dulce Eva V.T. Extremadura Eva de los Santos  
Copa: 2,50 €  
Botella: 13 €
- Beronia Rueda D.O. Rueda Verdejo  
Botella: 14,50 €
- Mar de Frades D.O. Rias Baixas Albariño  
Botella: 28 €
- Soca Blanco Airen y Verdejo Albariño  
Copa: 2,40 €  
Botella: 13 €
- De Locos D.O. Rueda Verdejo Albariño  
Botella: 16 €

### Vinos Rosados

- Lambrusco Rosado Italia  
Botella: 11 €
- Soca Rosado Tempranillo, Cabernet y Sauvignon  
Copa: 2,40 €  
Botella: 13 €
- Vinos Tintos
- Señorío de Nava Crianza D.O. Ribera del Duero Tempranillo  
Copa: 2,80 €  
Botella: 22 €
- Beronia Edición limitada D.O. Rioja Tempranillo  
Botella: 18 €
- Finca Moncloa V.T. Cádiz Cabernet Sauvignon, Syrah, Tintilla de Roux, Petit Verdot  
Botella: 22 €
- Ramón Bilbao Crianza D.O. Rioja Tempranillo  
Botella: 22 €
- Garum V.T. Cádiz Merlot, Syrah, Petit Verdot  
Botella: 21,50 €
- Emilio Moro D.O. Ribera del Duero Tinto Fino  
Botella: 28,80 €
- Señorío de Nava Roble D.O. Ribera del Duero Tempranillo  
Botella: 18 €
- Balancines Gold Crianza 2 D.O. Ribera del Guadiana Tempranillo  
Botella: 18 €
- Soca Tinto Tempranillo, Cabernet y Sauvignon  
Copa: 2,40 €  
Botella: 13 €

Nuestro personal dispone de toda la información referente a los alérgenos, por favor solicite información. Todos los precios incluyen el IVA. Pan y picos: 1,45 €