

PARA COMPARTIR FRIOS COLD APPETIZERS

	1/2	Plato
NUESTRA ENSALADILLA FRESCA DEL DÍA SPANISH POTATOE SALAD	3,5	7
ENSALADA MEDITERRÁNEA: LECHUGA, ESPÁRRAGO BLANCO, ACEITUNAS NEGRAS Y LOMO DE CABALLA SALADE MÉDITERRANÉENNE: LAITUE, ASPERGES BLANCHES, OLIVES NOIRES ET LONGE DE MAQUEREAU		6
TOMATE DE VERDAD CON BURRATA DE PUGLIA Y CANÓNICOS TOMATO WITH BURRATA DI PUGLIA AND LAMB'S LETTUCE		7
SALMOREJO TRADICIONAL, CON PÉTALOS, MOJAMA EXTRA DE I.G.P. BARBATE Y AOVE HOJIBLANCA DE CASTILLO DE CANENA SALMOREJO TRADITIONAL, WITH EXTRA MOJAMA I.G.P. BARBATE AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL		5
LOMO DE CABALLA MARINADA SOBRE TOSTA DE PAN ARTESANO CON TAPENADE DE PIMENTÓN MARINATED LOIN OF MACKEREL ON TOASTED BREAD WITH TAPENADEOF PAPRIKA	4,5 (2 UDS)	9 (4 UDS)
CARPACCIO DE GAMBAS CON PISTACHO, MAHONESA DE KIMCHEE Y TOBIKO SHRIMP AND PISTACHIO CARPACCIO WITH KIMCHI MAYONNAISE AND TOBIKO		11
TARTAR DE SALCHICHÓN IBÉRICO CON NUESTRO ALIÑO SECRETO IBERIAN SAUSAGE TARTAR WITH OUR SECRET SEASONING		12
JAMÓN 100% IBÉRICO DE BELLOTA RVA ESPECIAL, SERVIDO CON PAN Y ACEITE DE OLIVA 100% ACORN-FED IBERIAN HAM, SERVED WITH BREAD AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL		12
SELECCIÓN DE QUESOS ANDALUCES, CON FRUTA FRESCA Y MERMELADA SEVILLANA DE HIGOS ASSORTMENT OF ANDALUSIAN CHEESE, WITH FRESH FRUIT AND FIG JAM		9
FOIE CASERO MACERADO CON BRANDY LUIS FELIPE HOMEMADE FOIE GRAS MACERATED WITH BRANDY LUIS FELIPE		9

PARA COMPARTIR CALIENTES HOT STARTERS

ARROZ MARINERO CALDOSO MARINER STYLE RICE STEW		12
CORAZONES DE ALCACHOFAS RELLENOS DE GAMBAS AL AJILLO CON MAHONESA DE TINTA DE CALAMAR ARTICHOKE HEARTS STUFFED WITH GARLIC SHRIMP WITH CALAMARI MAYONNAISE	4,5	8
NUESTRAS BRAVAS: PATATAS DE ARENA DE SANLÚCAR CON LACTONESA Y SALSA TAILANDESA SPIRACHA PATATAS BRAVAS AND SAUCE THAI SRIRACHA (ROASTED POTATOES WITH A SPICY SAUCE)		5
CROQUETAS CASERAS HOMENAJE A MI MADRE ARTISANAL CROQUETTES (HOMAGE TO MY MOTHER)	4	8
LANGOSTINOS SALTEADOS CON SALSAS THAI, ACOMPAÑADOS POR TALLARINES DE CALABACÍN SAUTÉED ZUCCHINI NOODLES WITH PRAWNS IN A THAI SAUCE		9
VERDURAS DE TEMPORADA SELECCIONADAS A DIARIO EN EL MERCADO A LA PARRILLA CON SALSAS ROMESCU VEGETABLE MEDLEY WITH A ROMESCO SAUCE (SMOOTH TASTY SAUCE OF ROASTED RED PEPPERS COMBINED WITH GROUND ALMONDS, OLIVE OIL AND VINEGAR)		9

PESCADOS FISH

GUISO DE ALBÓNDIGAS DE CHOCO AL ESTILO TRADICIONAL TRADITIONAL CUTTLEFISH MEATBALL STEW	4,5	9
CORVINA SALVAJE CON CREMA DE VERDURAS WILD CROAKER WITH VEGETABLE CREAM		12
PULPO A LA BRASA CON ACEITE DE OLIVA GRILLED OCTOPUS WITH OLIVE OIL		16
ORTIGUILLAS VIVAS DE CHIPIONA SMALL SEA NETTLES OF CHIPIONA		7
BOQUERÓN BLANCO DE LA PUNTA DEL MORAL ANCHOVIES FROM THE PUNTA DEL MORAL		7
CHOCO DE EL PORTIL FRESH FRIED CUTTLEFISH FROM EL PORTIL		7
CAZÓN DE CONIL EN ADOBO CASERO FRESH MARINATED DOGFISH FROM CONIL (FRITURA TRADICIONAL ANDALUZA CON HARINA DE GARBANZOS Y TRIGO) (TRADITIONAL ANDALUSIAN FRY WITH CHICKPEA AND WHEAT FLOUR)		7

CARNES A LA PARRILLA MEATS

CARRILLADA IBÉRICA AL VINO TINTO IBERIAN CHEEKS WITH RED WINE	4,5	9
PRESA IBÉRICA DE BELLOTA ARTURO SÁNCHEZ ACORN-FED IBERIAN PORK WILD BOAR		12
SOLOMILLO DE VACA VIEJA MADURADO TXOGUITXU SIRLOIN OF OLD COW TXOGUITXU		12
LOMO EXTRA DE VACA VIEJA MADURADO TXOGUITXU EXTRA LOIN OF OLD COW TXOGUITXU		55/Kg
ROLLITOS DE PRESA DE BELLOTA, MORCILLA DE BURGOS Y MANZANA SOBRE PARMENTIER IBÉRICA WILD BOAR ROLLS, BLACK PUDDING AND APPLE ON IBERIAN PARMENTIER	5	10

POSTRES DESSERTS

TOCINO DE CIELO HECHO EN CASA HOMEMADE TOCINO DE CIELO (SWEET MADE WITH EGG YOLK AND SUGAR)	4,5
SORBETE DE MANGO CON CAVA MANGO SORBET WITH CAVA (SPANISH SPARKLING WINE)	4,5
TARTA HÚMEDA DE CHOCOLATE WET CHOCOLATE CAKE	4,5
TARTA DE DULCE DE LECHE CON BASE DE GALLETA, PLÁTANO Y NATA BATIDA SWEET CAKE MADE WITH BISCUIT, BANANA AND WHIPPED CREAM	4,5