SAN FRANCISCO UNO

RESERVAS
+34 956 217 287
+34 605 445 912

POR QUÉ NO...
Why not...?

Ceviche de gamba, aguacate, mango
Prawn ceviche, avocado, mango
Plato 14,90 €

Pan de cristal de solomillo de atún con mermelada de espárragos trigueros
Glass loaf of tuna sirloin with wild Asparagus jam
Tapa 6,90 € (2 und.)

NUESTROS CLÁSICOS
Our Classics

Ensaladilla rusa
Russian Salad
Tapa 5,90 € - Plato 9,90 €

Huevos rotos con jamón o gulas
(Las 2 opciones llevan suplemento 6,50 €)
Broken eggs with gulas or ham
(Both options a supplement of 6,50 €)
Plato 14,90 €

Croquetas de la abuela 5/10 Und.
Homemade Croquettes 5 / 10 und.
Tapa 7,30 € (5 uds.) / Ración 12,90 € (10 uds.)

Guiso del día
Stew of the Day
Plato 8,90 €

Arroz marinero
Seafood paella
Tapa 6,90 € - Plato 12,90 €

Cocina abierta
- Non stop kitchen -
de 12:00 h. a 23:00 h.

¿A QUIÉN NO LE APTECE?
Who wouldn't want to?

Paleta Bellota 100% Hermanos Cárdenos
100% Acorn-Fed Iberian Shoulder Ham Hermanos Cárdenos
Media 14,50 € - Plato 21,90 €

Cabecero ibérico al corte fino
Thinly Sliced Cured Iberian Pork Collar
Media 9,90 € - Plato 14,50€

QUESO DE LA SIERRA DE CÁDIZ
Cheese from Sierra de Cádiz

Queso fresco de cabra El Bosqueño
Fresh goat cheese El Bosqueño
Media 11,90€ - Plato 17,80€

Queso curado emborrado de oveja El Pajarete
Cured sheep cheese El Pajarete
Media 12,90 € - Plato 18,80€

Queso curado de cabra El Pajarete
Cured goat cheese El Pajarete
Media 12,90 € - Plato 18,80€

Tabla surtida de quesos
Assorted cheese board
Tabla 22,60€

PARA CARNÍVOROS
For Meat Lovers

Lingote de chuleta de vaca madura con chimichurri (300 gr)
Mature Beef Rib Steak with Chimichurri (300 g)
Plato 26,90 €

Lagartillo de bellota al grill
Grilled iberian "lagarto" pork
Plato 18,90 €

Carrillada ibérica en su jugo
Iberian pork cheeks in their own gravy
Tapa 7,80€ - Plato 16,90 €

Hamburguesa de retinto con rulo de queso de cabra y cebolla caramelizada
Beef burger with goat cheese and caramelized onion
Plato 11,90 €

PENSANDO EN VERDE
Thinking Green

Ensalada San Francisco Uno (Rúcula, canónigos, tomate, mozzarella de búfala, aguacate, aceite de albahaca)
San Francisco Uno salad (Arugula, lamb's lettuce, tomato, buffalo mozzarella, avocado, basil oil)
Plato 13,90 €

Flor de alcachofa confitada sobre crema de calabaza con lascas de parmesano
Confit Artichoke Flower on Pumpkin Cream with Parmesan Shavings
Plato 10,90 €

Salmorejo con virutas de jamón y huevo (vegano sin jamón y/o huevo)
Salmorejo (chilled tomato cream) with ham and egg (vegan without ham and/or egg)
Plato 6,90 €

Gazpacho andaluz con picatostes y rúcula
Gazpacho (cold vegetable soup) with croutons and arugula
Plato 6,90 €

Ensalada caprese
Caprese salad
Plato 11,90 €

DE LA MAR
From the Sea

Guiso marinero de atún a la barbateña
Tuna stew, Barbate-style
Tapa 7,80 € - Plato 16,90 €

Langostinos al ajillo
Garlic prawns
Plato 16,50 €

Nuestras sardinas en aceite y vinagre con mermelada de pimiento del piquillo en pan de cristal
Sardines in oil and vinegar with piquillo pepper jam on glass bread
Plato 6,90 € (2 und.)

Dorada a la espalda
Grilled seabream
Plato 22,70 €

Pulpo a la gallega
Galician-style octopus
Plato 23,90 €

Bacalao al brandy
Cod in brandy sauce
Plato 21,90 €

Lomo de merluza en salsa verde
Hake in parsley and white wine sauce
Plato 18,90 €

VEGANOS Y SANOS
Vegan & Healthy

Wok thai de verduras
Thai vegetable wok
Tapa 10,90 €

Croquetas de espinacas y pasas (5 /10 und.)
Spinach and raisin croquettes (5 / 10 und.)
Tapa 7,30 € (5 uds.) / Ración 12,30 € (10 uds.)

Gazpacho andaluz (temporada)
Gazpacho (cold vegetable soup)
Plato 6,90 €

Lasaña de verduras
Vegetable lasagna
Plato 10,90 €

Salmorejo
Salmorejo (chilled tomato cream)
Plato 6,90 €

Carpaccio de calabacín con piparras y tomate seco
Zucchini carpaccio with piparras and sun-dried tomato
Plato 7,90 €

Tomate de Conil aliñao con pimiento morrón
Seasoned Conil tomato with roasted red pepper
Plato 9,90 €

Hamburguesa vegana con mayonesa de soja
Vegan burger with soy mayonnaise
Plato 8,90 €

ESTO NO ENGORDA
No Calories... Right?

Tiras de gallo
Roosterfish strips
Media 8,90 € - Plato 16,30 €

Nuestra tortillita de camarones
Shrimp fritters
4,40 € (2 und.)

Chocos fritos
Fried cuttlefish
Media 8,90 € - Plato 16,30 €

Cazón en adobo
Marinated dogfish
Media 8,90 € - Plato 16,30 €

NUESTROS POSTRES
Our Desserts

Tarta de chocolate bombón
Chocolate cake
Plato 5,90 €

Tarta de queso con arándanos
Cheesecake with blueberries
Plato 5,90 €

Tarta de limón
Lemon cake
Plato 5,90 €

¡Déjanos tu reseña y síguenos!
Leave us a review and follow us!

Los precios incluyen IVA
Prices include VAT/tax

Pan y picos por persona 1,30 € - *Bread and breadsticks per person €1.30*

NUESTRA CARTA DE VINOS Y SU MARIDAJE

VINOS DE SELECCIÓN

Castillo de Lontano
D.O. Rioja - Crianza **C: 3,40 € - B: 16,50 €**
12 meses barrica de roble francés y americano. Uvas tempranillo y garnacha. Color cereza. Aroma a fruta fresca. En boca suave y agradable. Maridaje: Menús diarios, carrillada ibérica y nuestras carnes.

Arnegui
D.O. Rioja - Crianza **C: 3,70 € - B: 18,80 €**
12 meses en barrica de roble americano. Uva tempranillo. Color rubí. Aromas de cereza, ciruelas rojas. Aromas con taninos suaves y redondeados. Maridaje: Aperitivos, carnes y quesos de de Cádiz.

Ramón Bilbao
D.O. Rioja - Crianza **B: 21,80 €**
Uva tempranillo. 14 meses roble americano y 8 meses en botella. Aroma fruta roja y negra. Con regaliz y jengibre. Fresco, versátil y equilibrado. Color rojo rubí. Maridaje: plato de jamón, quesos S.C y nuestras carnes.

Condado de Oriza
D.O. Duero - Roble **C: 3,70 € - B: 18,80 €**
6 meses barrica de Roble Americano y 6 meses botella. Uva Tempranillo. Color Carmín brillante. Notas Especiadas. Final afrutado muy agradable. Maridaje: quesos de S.C. y nuestras carnes.

Vino de autor
D.O. Duero **C: 3,90 € - B: 19,20 €**
Uva tinta del País. Barrica de Roble Francés de 409 días, de ahí su nombre. Color rubí brillante. Aromas a mora y arándanos. En boca taninos suaves. Maridaje: cordero nacional deshuesado, croquetas y nuestras carnes.

VINOS DE LA TIERRA DE CÁDIZ

Quadix (Assemblage) **C: 3,40 € - B: 18,50 €**
6 meses en barrica. Uvas Merlot, Syrah, Petit Verdot y Tintilla de Rota. Color intenso y brillante. Aromas a frutos negros. Agradable y persistente. Maridaje: guisos, jamón, carnes y quesos de Cádiz.

Finca Moncloa - Arcos de la Frontera
(Premium Cádiz) **B: 28,80 €**
12 meses en barrica roble Francés y Americano. Uva autóctona tintilla de Rota con Syrah, Cabernet Sauvignon. Color rojo picota. Aromas de frutas y fondo balsámico. Equilibrado y fresco. Maridaje: guisos, jamón, carnes y queso de cabra.

Forlong - Marco de Jerez **B: 23,50 €**
Barrica de roble Francés. Uva autóctona tintilla de Rota, Syrah y Merlot. Color cereza y ribete rosado. Aromas frutos rojos y negros. En boca equilibrado. Maridaje: carnes y nuestros pescados.

Mallelous - Vino de autor
D.O.R. Duero **B: 57,60 €**
18 meses barrica de Roble Francés y 6 meses botella. Color rojo picota intenso con ribetes violáceos. Aromas de mora, ciruela y arándano. En boca potente pero sedoso con taninos pálidos pero equilibrado. Maridaje: cordero nacional deshuesado y jamón ibérico.

200 monjes - D.O. La Rioja **B: 58,90 €**
18 meses barrica de Roble Francés y americano. Uva tempranillo 85%, graciano 10% y garnacha 5%. Color rojo cereza borde granate aroma a frutos rojos , cafe y chocolate. Complejo y equilibrado. Maridaje: cordero nacional.

Pagos de Mogar (Vendimia seleccionada)
D.O.R. Duero **B: 38,80 €**
Uva Tinta del País. Mninimo 12 meses en barrica de Roble Francés y Americano. Color rojo picota. Aromas de frutos rojos maduros. Redondo y potente en boca con taninos dulces. Maridaje: carnes rojas.

Matarromera - D.O. R. Duero **B: 29,90 €**
12 meses en barrica de Roble Americano y 12 en botella. Uva tempranillo. Color cardenal oscuro. Aromas intensos a frutas negras, moras y zarzamoras. Intenso, corpulento y elegante. Maridaje: jamon de bellota, queso S.C. y arroz marinero.

ROSADOS

Tunante de Azabache **C: 3,70 € - B: 19,50 €**
Uva garnacha. Color rosa-frambuesa. Aromas florales y frutales, refrescante y persistente. Maridaje: Nuestra Ensalada, pescados (dorada a espalda, bacalao y merluza).

BLANCOS

Blanco de Blanco - D.O. Sanlucar **C: 3,70 € - B: 18,80 €**
Seco. Uva Sauvignon Black . Color amarillo brillante. Aroma de fruta tropical, maracuyá y piña. En boca sabroso, fresco y equilibrado. Maridaje: atún a barbateña y ceviches.

Analivia - D.O. Rueda **C: 3,80 € - B: 19,50 €**
Seco. Verdejo selección . Amarillo pálido aromas de perfumes de cítricos y frutas tropicales. Fresco y duradero. Maridaje: nuestra carta de pescados.

Aloloko (Semidulce) **C: 3,60 € - B: 17,50 €**
Uva Verdejo y Sauvignon Blanco. Color Amarillo brillante. Aroma a frutas exóticas. En boca recuerda a piña, pera y manzana. Maridaje: nuestros pescados y ceviche.

La Camioneta
(Frizzante, Vegano) **C: 3,60 € - B: 17,50 €**
Espumoso refrescante de baja graduación. Equilibrado de acidez y dulzor. Goloso y refrescante. Maridaje: combina con cualquier aperitivo y nuestro atún a la barbateña.

Pulpo - D.O. Rias Baixas **B: 19,90 €**
Albariño vino birllante con matices verdosos. Aroma a melocotón y albaricoque. Maridaje: pulpo, pescados (dorada, atún, bacalao, merluza y mariscos.

CAVAS & CHAMPAGNE

Benjamín 1551 (Brut Nature) **C: 7,20 €**
Color amarilllo pajizo muy pálido. Aromas afrutados. Maridaje: cualquier aperitivo de nuestra carta. Masia Estalella D.O. Cava (Brut Nature)

Masia Estalella
D.O. Cava (Brut Nature) **B: 15,50 €**
Cava de Uvas, Parellada, Macabeo y Xarel-lo. Vino espumoso. Color amarillo pálido. Aromas intensos y levemente afrutados. Maridaje: tapas y pescados.

Grandin Gran Reserva Brut
D.O. Champagne **B: 38,90 €**
Uvas Chenin Blanc, Chardonnay y Cabernet Franc. Color rosa nacarado. Aromas fresas silvestres, pétalos de rosas. Bouquet fresco y delicado. Maridaje: jamón de bellota y nuestros aperitivos.

Möet & Chandon Brut Imperial
D.O. Champagne **B: 79,80 €**
Uvas Pinot Noir, Chardonnay y Pinot meunier. Color oro amarillo pálido. Aroma intenso de manzana verde y cítricos. Aromas de matices florales, minerales y flores blancas. Maridaje: perfecto con huevos fritos y jamón, quesos y carnes blancas.

C: Copa - B: Botella

Vinos del Marco de Cádiz

SAN FRANCISCO UNO

RESERVAS
+34 956 217 287
+34 605 445 912

POR QUÉ NO...
Why not...?

Ceviche de gamba, aguacate, mango
Prawn ceviche, avocado, mango
Plato 14,90 €

Pan de cristal de solomillo de atún con mermelada de espárragos trigueros
Glass loaf of tuna sirloin with wild Asparagus jam
Tapa 6,90 € (2 und.)

NUESTROS CLÁSICOS
Our Classics

Ensaladilla rusa
Russian Salad
Tapa 5,90 € - Plato 9,90 €

Huevos rotos con jamón o gulas
(Las 2 opciones llevan suplemento 6,50 €)
Broken eggs with gulas or ham
(Both options a supplement of 6,50 €)
Plato 14,90 €

Croquetas de la abuela 5/10 Und.
Homemade Croquettes 5 / 10 und.
Tapa 7,30 € (5 uds.) / Ración 12,90 € (10 uds.)

Guiso del día
Stew of the Day
Plato 8,90 €

Arroz marinero
Seafood paella
Tapa 6,90 € - Plato 12,90 €

Cocina abierta
- Non stop kitchen -
de 12:00 h. a 23:00 h.

¿A QUIÉN NO LE APTECE?
Who wouldn't want to?

Paleta Bellota 100% Hermanos Cárdenos
100% Acorn-Fed Iberian Shoulder Ham Hermanos Cárdenos
Media 14,50 € - Plato 21,90 €

Cabecero ibérico al corte fino
Thinly Sliced Cured Iberian Pork Collar
Media 9,90 € - Plato 14,50€

QUESO DE LA SIERRA DE CÁDIZ
Cheese from Sierra de Cádiz

Queso fresco de cabra El Bosqueño
Fresh goat cheese El Bosqueño
Media 11,90€ - Plato 17,80€

Queso curado emborrado de oveja El Pajarete
Cured sheep cheese El Pajarete
Media 12,90 € - Plato 18,80€

Queso curado de cabra El Pajarete
Cured goat cheese El Pajarete
Media 12,90 € - Plato 18,80€

Tabla surtida de quesos
Assorted cheese board
Tabla 22,60€

PARA CARNÍVOROS
For Meat Lovers

Lingote de chuleta de vaca madura con chimichurri (300 gr)
Mature Beef Rib Steak with Chimichurri (300 g)
Plato 26,90 €

Lagartillo de bellota al grill
Grilled iberian "lagarto" pork
Plato 18,90 €

Carrillada ibérica en su jugo
Iberian pork cheeks in their own gravy
Tapa 7,80€ - Plato 16,90 €

Hamburguesa de retinto con rulo de queso de cabra y cebolla caramelizada
Beef burger with goat cheese and caramelized onion
Plato 11,90 €

PENSANDO EN VERDE
Thinking Green

Ensalada San Francisco Uno (Rúcula, canónigos, tomate, mozzarella de búfala, aguacate, aceite de albahaca)
San Francisco Uno salad (Arugula, lamb's lettuce, tomato, buffalo mozzarella, avocado, basil oil)
Plato 13,90 €

Flor de alcachofa confitada sobre crema de calabaza con lascas de parmesano
Confit Artichoke Flower on Pumpkin Cream with Parmesan Shavings
Plato 10,90 €

Salmorejo con virutas de jamón y huevo (vegano sin jamón y/o huevo)
Salmorejo (chilled tomato cream) with ham and egg (vegan without ham and/or egg)
Plato 6,90 €

Gazpacho andaluz con picatostes y rúcula
Gazpacho (cold vegetable soup) with croutons and arugula
Plato 6,90 €

Ensalada caprese
Caprese salad
Plato 11,90 €

DE LA MAR
From the Sea

Guiso marinero de atún a la barbateña
Tuna stew, Barbate-style
Tapa 7,80 € - Plato 16,90 €

Langostinos al ajillo
Garlic prawns
Plato 16,50 €

Nuestras sardinas en aceite y vinagre con mermelada de pimiento del piquillo en pan de cristal
Sardines in oil and vinegar with piquillo pepper jam on glass bread
Plato 6,90 € (2 und.)

Dorada a la espalda
Grilled seabream
Plato 22,70 €

Pulpo a la gallega
Galician-style octopus
Plato 23,90 €

Bacalao al brandy
Cod in brandy sauce
Plato 21,90 €

Lomo de merluza en salsa verde
Hake in parsley and white wine sauce
Plato 18,90 €

VEGANOS Y SANOS
Vegan & Healthy

Wok thai de verduras
Thai vegetable wok
Tapa 10,90 €

Croquetas de espinacas y pasas (5 /10 und.)
Spinach and raisin croquettes (5 / 10 und.)
Tapa 7,30 € (5 uds.) / Ración 12,30 € (10 uds.)

Gazpacho andaluz (temporada)
Gazpacho (cold vegetable soup)
Plato 6,90 €

Lasaña de verduras
Vegetable lasagna
Plato 10,90 €

Salmorejo
Salmorejo (chilled tomato cream)
Plato 6,90 €

Carpaccio de calabacín con piparras y tomate seco
Zucchini carpaccio with piparras and sun-dried tomato
Plato 7,90 €

Tomate de Conil aliñao con pimiento morrón
Seasoned Conil tomato with roasted red pepper
Plato 9,90 €

Hamburguesa vegana con mayonesa de soja
Vegan burger with soy mayonnaise
Plato 8,90 €

ESTO NO ENGORDA
No Calories... Right?

Tiras de gallo
Roosterfish strips
Media 8,90 € - Plato 16,30 €

Nuestra tortillita de camarones
Shrimp fritters
4,40 € (2 und.)

Chocos fritos
Fried cuttlefish
Media 8,90 € - Plato 16,30 €

Cazón en adobo
Marinated dogfish
Media 8,90 € - Plato 16,30 €

NUESTROS POSTRES
Our Desserts

Tarta de chocolate bombón
Chocolate cake
Plato 5,90 €

Tarta de queso con arándanos
Cheesecake with blueberries
Plato 5,90 €

Tarta de limón
Lemon cake
Plato 5,90 €

¡Déjanos tu reseña y síguenos!
Leave us a review and follow us!

Los precios incluyen IVA
Prices include VAT/tax

Pan y picos por persona 1,30 € - *Bread and breadsticks per person €1.30*

OUR WINE LIST AND PAIRINGS

SELECTED WINES

Castillo de Lontano
D.O. Rioja - Crianza **C: 3,40 € - B: 16,50 €**
12 months in French and American oak barrels. Tempranillo and Garnacha grapes. Cherry color. Fresh fruit aroma. Smooth and pleasant on the palate. Pairing: Daily menus, Iberian pork cheeks, and our meats.

Arnegui
D.O. Rioja - Crianza **C: 3,70 € - B: 18,80 €**
12 months in American oak barrels. Tempranillo grapes. Ruby color. Aromas of cherry and red plums. Soft and rounded tannins. Pairing: Aperitifs, meats, and Cádiz cheeses.

Ramón Bilbao
D.O. Rioja - Crianza **B: 21,80 €**
Tempranillo grapes. 14 months in American oak and 8 months in the bottle. Aromas of red and black fruit, with notes of licorice and ginger. Fresh, versatile, and balanced. Ruby red color. Pairing: Ham platter, S.C. cheeses, and our meats.

Condado de Oriza
D.O. Duero - Roble **C: 3,70 € - B: 18,80 €**
6 months in American oak barrels and 6 months in the bottle. Tempranillo grapes. Bright carmine color. Spicy notes. Very pleasant fruity finish. Pairing: S.C. cheeses and our meats.

Signature Wine
D.O. Duero **C: 3,90 € - B: 19,20 €**
Tinta del País grapes. 409 days in French oak barrels, hence its name. Bright ruby color. Aromas of blackberry and blueberry. Smooth tannins on the palate. Pairing: Boneless domestic lamb, croquettes, and our meats.

WINES FROM THE CADIZ REGION

Quadix (Assemblage) **C: 3,40 € - B: 18,50 €**
6 months in barrels. Merlot, Syrah, Petit Verdot, and Tintilla de Rota grapes. Intense and bright color. Aromas of black fruits. Pleasant and persistent. Pairing: Stews, ham, meats, and Cádiz cheeses.

Finca Moncloa - Arcos de la Frontera
(Premium Cádiz) **B: 28,80 €**
12 months in French and American oak barrels. Native Tintilla de Rota grapes blended with Syrah and Cabernet Sauvignon. Deep cherry red. Fruity aromas with a balsamic background. Balanced and fresh. Pairing: Stews, ham, meats, and goat cheese.

Forlong - Marco de Jerez **B: 23,50 €**
French oak barrels. Native Tintilla de Rota grapes, Syrah, and Merlot. Cherry color with a pink rim. Aromas of red and black fruits. Balanced on the palate. Pairing: Meats and our fish dishes.

Mallelous - Signature Wine
D.O.R. Duero **B: 57,60 €**
18 months in French oak barrels and 6 months in the bottle. Intense deep cherry red color with violet edges. Aromas of blackberry, plum, and blueberry. Powerful yet silky on the palate with smooth but balanced tannins. Pairing: Boneless domestic lamb and Iberian ham.

200 Monjes - D.O. La Rioja **B: 58,90 €**
18 months in French and American oak barrels. 85% Tempranillo, 10% Graciano, and 5% Garnacha grapes. Cherry red color with a garnet rim. Aromas of red fruits, coffee, and chocolate. Complex and balanced. Pairing: Domestic lamb.

Pagos de Mogar (Selected Vintage)
D.O.R. Duero **B: 38,80 €**
Tinta del País grapes. Minimum 12 months in French and American oak barrels. Deep cherry red color. Aromas of ripe red fruits. Round and powerful on the palate with sweet tannins. Pairing: Red meats.

Matarromera - D.O. R. Duero **B: 29,90 €**
12 months in American oak barrels and 12 in the bottle. Tempranillo grapes. Dark cardinal color. Intense aromas of black fruits, blackberries, and brambles. Intense, full-bodied, and elegant. Pairing: Acorn-fed ham, S.C. cheese, and seafood rice.

ROSÉS

Tunante de Azabache **C: 3,70 € - B: 19,50 €**
Garnacha grapes. Raspberry pink color. Floral and fruity aromas, refreshing and persistent. Pairing: Our Salad, fish (grilled sea bream, cod, and hake).

WHITES

Blanco de Blanco - D.O. Sanlucar **C: 3,70 € - B: 18,80 €**
Dry. Sauvignon Blanc grapes. Bright yellow color. Aromas of tropical fruit, passion fruit, and pineapple. Tasty, fresh, and balanced on the palate. Pairing: Barbate-style tuna and ceviches.

Analivia - D.O. Rueda **C: 3,80 € - B: 19,50 €**
Dry. Selected Verdejo. Pale yellow with aromas of citrus and tropical fruit perfumes. Fresh and long-lasting. Pairing: Our fish selection.

Aloloko (Semi-sweet) **C: 3,60 € - B: 17,50 €**
Verdejo and Sauvignon Blanc grapes. Bright yellow color. Aromas of exotic fruits. On the palate, reminiscent of pineapple, pear, and apple. Pairing: Our fish dishes and ceviche.

La Camioneta
(Frizzante, Vegan) **C: 3,60 € - B: 17,50 €**
Refreshing, low-alcohol sparkling wine. Balanced acidity and sweetness. Luscious and refreshing. Pairing: Pairs with any appetizer and our Barbate-style tuna.

Pulpo - D.O. Rías Baixas **B: 19,90 €**
Albariño, bright wine with greenish hints. Aromas of peach and apricot. Pairing: Octopus, fish (sea bream, tuna, cod, and hake), and shellfish.

CAVAS & CHAMPAGNE

Benjamín 1551 (Brut Nature) **C: 7,20 €**
Very pale straw yellow color. Fruity aromas. Pairing: Any appetizer from our menu.

Masia Estalella
D.O. Cava (Brut Nature) **B: 15,50 €**
Cava made from Parellada, Macabeo, and Xarel·lo grapes. Sparkling wine. Pale yellow color. Intense and slightly fruity aromas. Pairing: Tapas and fish.

Grandin Gran Reserva Brut
D.O. Champagne **B: 38,90 €**
Chenin Blanc, Chardonnay, and Cabernet Franc grapes. Pearly pink color. Aromas of wild strawberries and rose petals. Fresh and delicate bouquet. Pairing: Acorn-fed ham and our appetizers.

Moët & Chandon Brut Impérial
D.O. Champagne **B: 79,80 €**
Pinot Noir, Chardonnay, and Pinot Meunier grapes. Pale yellow-gold color. Intense aroma of green apple and citrus. Aromas with floral, mineral, and white flower notes. Pairing: Perfect with fried eggs and ham, cheeses, and white meats.

G: Glass - B: Bottle

Prices include VAT/tax

Wines of the Cádiz Region

SAN FRANCISCO UNO

Prenotazioni
+34 956 217 287
+34 605 445 912

Por qué no...
Perché no...

Ceviche de gamba, aguacate, mango
Ceviche di gamberi, avocado, mango Piatto 14,90 €

Pan de cristal de solomillo de atún con mermelada de espárragos trigueros
Pane di cristallo con filetto di tonno e marmellata di asparagi selvatici
Tapa 6,90 € (2 pz.)

NUESTROS CLÁSICOS
I nostri classici

Ensaladilla rusa
Insalata russa
Tapa 5,90 € - Piatto 9,90 €

Huevos rotos con jamón o gulas
(Las 2 opciones llevan suplemento 6,50 €)
Uova rotte con prosciutto o "gulas"
(Entrambe le opzioni prevedono un supplemento di 6,50 €)
Piatto 14,90 €

Croquetas de la abuela 5/10 Und.
Crocchette della nonna 5/10 pz.
Tapa 7,30 € (5 pz.) / Porzione 12,90 € (10 pz.)

Guiso del día
Stufato del giorno
Piatto 8,90 €

Arroz marinero
Riso alla marinara
Tapa 6,90 € - Piatto 12,90 €

¿A QUIÉN NO LE APETECE?
A chi non verrebbe voglia?

Paleta Bellota 100% Hermanos Cárdenos
Spalla iberica 100% ghianda Hermanos Cárdenos
Mezza porzione 14,50 € - Piatto 21,90 €

Cabecero ibérico al corte fino
Cabecero iberico a taglio fine
Mezza porzione 9,90 € - Piatto 14,50 €

QUESO DE LA SIERRA DE CÁDIZ
Formaggio della Sierra de Cádiz

Queso fresco de cabra El Bosqueño
Formaggio fresco di capra El Bosqueño Mezza porzione 11,90 € - Piatto 17,80 €

Queso curado emborrado de oveja El Pajarete
Formaggio stagionato di pecora El Pajarete
Mezza porzione 12,90 € - Piatto 18,80 €

Queso curado de cabra El Pajarete
Formaggio stagionato di capra El Pajarete
Mezza porzione 12,90 € - Piatto 18,80 €

Tabla surtida de quesos
Tagliere di formaggi assortiti
Tagliere 22,60 €

PARA CARNÍVOROS
Per gli amanti della carne

Lingote de chuleta de vaca madura con chimichurri (300 gr)
Suprema di manzo alla griglia (300 g)
Piatto 26,90 €

Lagartillo de bellota al grill
Lagartillo iberico alla griglia
Piatto 18,90 €

Carrillada ibérica en su jugo
Guancia iberica stufata nel suo sugo
Tapa 7,80 € - Piatto 16,90 €

Hamburguesa de retinto con rulo de queso de cabra y cebolla caramelizada
Hamburger di manzo Retinto con formaggio di capra e cipolla caramellata
Piatto 11,90 €

PENSANDO EN VERDE
Pensando in verde

Ensalada San Francisco Uno (Rúcula, canónigos, tomate, mozzarella de búfala, aguacate, aceite de albahaca)
Insalata San Francisco Uno (Rucola, valerianella, pomodoro, mozzarella di bufala, avocado, olio al basilico)
Piatto 13,90 €

Flor de alcachofa confitada sobre crema de calabaza con lascas de parmesano
Cuore di carciofo confit su crema di zucca con scaglie di parmigiano
Piatto 10,90 €

Salmorejo con virutas de jamón y huevo (vegano sin jamón y/o huevo)
Salmorejo (crema fredda di pomodoro) con scaglie di prosciutto e uovo (vegano senza prosciutto e/o uovo)
Piatto 6,90 €

Gazpacho andaluz con picatostes y rúcula
Gazpacho andaluso con crostini e rucola
Piatto 6,90 €

Ensalada caprese
Insalata caprese
Piatto 11,90 €

DE LA MAR
Dal mare

Guiso marinero de atún a la barbateña
Stufato di tonno alla barbateña
Tapa 7,80 € - Piatto 16,90 €

Langostinos al ajillo
Gamberi all'aglio
Piatto 16,50 €

Nuestras sardinas en aceite y vinagre con mermelada de pimiento del piquillo en pan de cristal
Sarde in olio e aceto con marmellata di peperoni piquillo su pane di cristallo
Piatto 6,90 € (2 pz.)

Dorada a la espalda
Orata alla griglia
Piatto 22,70 €

Pulpo a la gallega
Polpo alla gallega
Piatto 23,90 €

Bacalao al brandy
Baccalà in salsa al brandy
Piatto 21,90 €

Lomo de merluza en salsa verde
Nasello in salsa di prezzemolo e vino bianco
Piatto 18,90 €

VEGANOS Y SANOS
Vegani e sani

Wok thai de verduras
Wok thai di verdure
Tapa 10,90 €

Croquetas de espinacas y pasas (5 /10 und.)
Crocchette di spinaci e uvetta (5 / 10 pz.)
Tapa 7,30 € (5 pz.) / Porzione 12,30 € (10 pz.)

Gazpacho andaluz (temporada)
Gazpacho andaluso (di stagione)
Piatto 6,90 €

Lasaña de verduras
Lasagne di verdure
Piatto 10,90 €

Salmorejo
Salmorejo (crema fredda di pomodoro)
Piatto 6,90 €

Carpaccio de calabacín con piparras y tomate seco
Carpaccio di zucchine con piparras e pomodori secchi
Piatto 7,90 €

Tomate de Conil aliñao con pimiento morrón
Insalata di pomodori di Conil con peperoni arrostiti
Piatto 9,90 €

Hamburguesa vegana con mayonesa de soja
Hamburger vegano con maionese di soia
Piatto 8,90 €

ESTO NO ENGORDA
Senza calorie... Giusto?

Tiras de gallo
Strisce di pesce gallo
Mezza porzione 8,90 € - Piatto 16,30 €

Nuestra tortillita de camarones
Frittelle di gamberi
4,40 € (2 pz.)

Chocos fritos
Seppie fritte
Mezza porzione 8,90 € - Piatto 16,30 €

Cazón en adobo
Cazón marinato
Mezza porzione 8,90 € - Piatto 16,30 €

NUESTROS POSTRES
I nostri dessert

Tarta de chocolate bombón
Torta al cioccolato
Piatto 5,90 €

Tarta de queso con arándanos
Cheesecake ai mirtilli
Piatto 5,90 €

Tarta de limón
Torta al limone
Piatto 5,90 €

Lasciaci una recensione e seguici!

Cocina abierta
- Cucina aperta -
dalle 12:00 alle 23:00

Pan y picos por persona 1,30 € - Pane e picos per persona 1,30 €

I prezzi includono l'IVA

LA NOSTRA CARTA DEI VINI E I SUOI ABBINAMENTI

VINI DI SELEZIONE

Castillo de Lontano
D.O. Rioja - Crianza **C: 3,40 € - B: 16,50 €**
12 mesi barrique rovere francese e americano. Uve Tempranillo e Garnacha. Colore ciliegia. Aroma frutta fresca. Morbido e piacevole. Abbinamento: Menu del giorno, guanciali iberici e nostre carni.

Arnegui
D.O. Rioja - Crianza **C: 3,70 € - B: 18,80 €**
12 mesi barrique rovere americano. Uva Tempranillo. Colore rubino. Aromi di ciliegia e prugne rosse. Tannini morbidi e rotondi. Abbinamento: Aperitivi, carni e formaggi di Cadice.

Ramón Bilbao
D.O. Rioja - Crianza **B: 21,80 €**
Uva Tempranillo. 14 mesi rovere americano e 8 mesi bottiglia. Frutta rossa e nera, liquirizia e zenzero. Fresco, versatile ed equilibrato. Colore rosso rubino. Abbinamento: Piatto di prosciutto, formaggi S.C. e nostre carni.

Condado de Oriza
D.O. Duero - Roble **C: 3,70 € - B: 18,80 €**
6 mesi barrique rovere americano e 6 mesi bottiglia. Uva Tempranillo. Colore carminio brillante. Note speziate. Finale molto piacevole e fruttato. Abbinamento: Formaggi S.C. e nostre carni.

Vino d'autore
D.O. Duero **C: 3,90 € - B: 19,20 €**
Uva Tinta del País. 409 giorni barrique rovere francese, da cui il nome. Colore rubino brillante. Aromi di mora e mirtillo. Tannini morbidi. Abbinamento: Agnello locale disossato, crocchette e nostre carni.

VINI DELLA TERRA DI CADICE

Quadix (Assemblage) **C: 3,40 € - B: 18,50 €**
6 mesi barrique. Uve Merlot, Syrah, Petit Verdot e Tintilla de Rota. Colore intenso e brillante. Aromi di frutti neri. Piacevole e persistente. Abbinamento: Stufati, prosciutto, carni e formaggi di Cádiz.

Finca Moncloa - Arcos de la Frontera
(Premium Cadice) **B: 28,80 €**
12 mesi barrique rovere francese e americano. Tintilla de Rota con Syrah e Cabernet Sauvignon. Colore rosso picota. Aromi di frutta e note balsamiche. Equilibrato e fresco. Abbinamento: Stufati, prosciutto, carni e formaggio di capra.

Forlong - Marco de Jerez **B: 23,50 €**
Barrique rovere francese. Tintilla de Rota, Syrah e Merlot. Colore ciliegia con riflessi rosati. Aromi di frutti rossi e neri. Equilibrato. Abbinamento: Carni e nostro pesce.

Mallelous - Vino d'autore
D.O.R. Duero **B: 57,60 €**
18 mesi barrique rovere francese e 6 mesi bottiglia. Rosso picota intenso con riflessi violacei. Mora, prugna e mirtillo. Potente ma setoso, tannini delicati ed equilibrati. Abbinamento: Agnello locale disossato e prosciutto iberico.

200 monjes - D.O. La Rioja **B: 58,90 €**
18 mesi barrique rovere francese e americano. 85% Tempranillo, 10% Graciano, 5% Garnacha. Rosso ciliegia con bordo granato. Frutti rossi, caffè e cioccolato. Complesso ed equilibrato. Abbinamento: Agnello locale.

Pagos de Mogar (Vendemmia selezionata)
D.O.R. Duero **B: 38,80 €**
Tinta del País. Minimo 12 mesi barrique rovere francese e americano. Rosso picota. Frutti rossi maturi. Rotondo e potente, tannini dolci. Abbinamento: Carni rosse.

Matarromera - D.O. R. Duero **B: 29,90 €**
12 mesi barrique rovere americano e 12 mesi bottiglia. Tempranillo. Rosso cardinale scuro. Intensi aromi di frutti neri, more e more selvatiche. Intenso, corpulento ed elegante. Abbinamento: Prosciutto di ghianda, formaggi S.C. e riso alla pescatora.

ROSATI

Tunante de Azabache **C: 3,70 € - B: 19,50 €**
Garnacha. Rosa lampone. Aromi floreali e fruttati, rinfrescante e persistente. Abbinamento: Nostra insalata, pesci (orata, baccalà e nasello).

BIANCHI

Blanco de Blanco - D.O. Sanlúcar **C: 3,70 € - B: 18,80 €**
Secco. Sauvignon Black. Giallo brillante. Frutta tropicale, frutto della passione e ananas. Saporito, fresco ed equilibrato. Abbinamento: Tonno alla barbateña e ceviche.

Analivia - D.O. Rueda **C: 3,80 € - B: 19,50 €**
Secco. Verdejo selezionato. Giallo pallido. Agrumi e frutta tropicale. Fresco e persistente. Abbinamento: Nostra carta dei pesci.

Aloloko (Semidolce) **C: 3,60 € - B: 17,50 €**
Verdejo e Sauvignon Blanc. Giallo brillante. Frutti esotici. Note di ananas, pera e mela. Abbinamento: Nostri pesci e ceviche.

La Camioneta
(Frizzante, Vegano) **C: 3,60 € - B: 17,50 €**
Frizzante rinfrescante a bassa gradazione. Equilibrato tra acidità e dolcezza. Goloso e rinfrescante. Abbinamento: Qualsiasi aperitivo e nostro tonno alla barbateña.

Pulpo - D.O. Rías Baixas **B: 19,90 €**
Albariño brillante con sfumature verdastre. Pesca e albicocca. Abbinamento: Polpo, pesci (orata, tonno, baccalà, nasello) e frutti di mare.

CAVE E CHAMPAGNE

Benjamín 1551 (Brut Nature) **C: 7,20 €**
Giallo paglierino molto pallido. Aromi fruttati. Abbinamento: Qualsiasi aperitivo della nostra carta.

Masia Estalella
D.O. Cava (Brut Nature) **B: 15,50 €**
Uve Parellada, Macabeo e Xarel-lo. Spumante. Giallo pallido. Aromi intensi e leggermente fruttati. Abbinamento: Tapas e pesci.

Grandin Gran Reserva Brut
D.O. Champagne **B: 38,90 €**
Chenin Blanc, Chardonnay e Cabernet Franc. Rosa naccherato. Fragoline di bosco e petali di rosa. Bouquet fresco e delicato. Abbinamento: Prosciutto di ghianda e i nostri aperitivi.

Moët & Chandon Brut Impérial
D.O. Champagne **B: 79,80 €**
Pinot Noir, Chardonnay e Pinot Meunier. Giallo oro pallido. Intensa mela verde e agrumi. Note floreali, minerali e di fiori bianchi. Abbinamento: Perfetto con uova fritte e prosciutto, formaggi e carni bianche.

C: Calice - B: Bottiglia

I prezzi includono l'IVA/tasse

Vini del Marco di Cadice

SAN FRANCISCO UNO

Reservierungen
+34 956 217 287
+34 605 445 912

POR QUÉ NO...
Warum nicht...

Ceviche de gamba, aguacate, mango
Ceviche von Garnelen, Avocado, Mango
Gericht 14,90 €

Pan de cristal de solomillo de atún con mermelada de espárragos trigueros
Pan de Cristal mit Thunfilet und Wildspargelmarmelade
Tapa 6,90 € (2 Stück)

NUESTROS CLÁSICOS
Unsere Klassiker

Ensaladilla rusa
Russischer Salat
Tapa 5,90 € - Gericht 9,90 €

Huevos rotos con jamón o gulas
(Las 2 opciones llevan suplemento 6,50 €)
Spiegeleier mit Schinken oder "gulas"
Beide Optionen mit Aufpreis von 6,50 €)
Gericht 14,90 €

Croquetas de la abuela 5/10 Und.
Croquetas de la abuela 5/10 Stk.
Tapa 7,30 € (5 Stk.) / Portion 12,90 € (10 Stk.)

Guiso del día
Eintopf des Tages
Gericht 8,90 €

Arroz marinero
Arroz marinero
Tapa 6,90 € - Gericht 12,90 €

Cocina abierta
- Küche geöffnet -
von 12:00 bis 23:00 Uhr

¿A QUIÉN NO LE APETECE?
Wer hat darauf keinen Appetit?

Paleta Bellota 100% Hermanos Cárdenos
100% Iberische Schweineschulter Hermanos Cárdenos
Halbe Portion 14,50 € - Gericht 21,90 €

Cabecero ibérico al corte fino Iberischer
Schweinenacken, fein geschnitten
Halbe Portion 9,90 € - Gericht 14,50 €

QUESO DE LA SIERRA DE CÁDIZ
Käse aus der Sierra de Cádiz

Queso fresco de cabra El Bosqueño
Frischer Ziegenkäse El Bosqueño
Halbe Portion 11,90 € - Gericht 17,80 €

Queso curado emborrado de oveja El Pajarete
Gereifter Schafskäse emborrado El Pajarete
Halbe Portion 12,90 € - Gericht 18,80 €

Queso curado de cabra El Pajarete
Gereifter Ziegenkäse El Pajarete
Halbe Portion 12,90 € - Gericht 18,80 €

Tabla surtida de quesos
Gemischte Käseplatte
Platte 22,60 €

PARA CARNÍVOROS
Für Fleischliebhaber

Lingote de chuleta de vaca madura con chimichurri (300 gr)
Lingote vom gereiften Rinderkotelett mit Chimichurri (300 g)
Gericht 26,90 €

Lagartillo de bellota al grill
Gegrilltes Lagartillo (Eichelmast)
Gericht 18,90 €

Carrillada ibérica en su jugo
Iberische Schweinebäckchen im eigenen Saft
Tapa 7,80 € - Gericht 16,90 €

Hamburguesa de retinto con rulo de queso de cabra y cebolla caramelizada
Retinto-Burger mit Ziegenkäserolle und karamellisierten Zwiebeln
Gericht 11,90 €

PENSANDO EN VERDE
Grünes Denken

Ensalada San Francisco Uno (Rúcula, canónigos, tomate, mozzarella de búfala, aguacate, aceite de albahaca)
San Francisco Uno Salat (Rucola, Feldsalat, Tomate, Büffelmozzarella, Avocado, Basilikumöl)
Gericht 13,90 €

Flor de alcachofa confitada sobre crema de calabaza con lascas de parmesano
Konfierte Artischockenblüte auf Kürbiscreme mit Parmesanspänen
Gericht 10,90 €

Salmorejo con virutas de jamón y huevo (vegano sin jamón y/o huevo)
Salmorejo (kalte tomatencreme) mit Schinkenraspeln und Ei (vegan ohne Schinken und/oder Ei)
Gericht 6,90 €

Gazpacho andaluz con picatostes y rúcula
Andalusischer gazpacho mit croutons und rucola
Gericht 6,90 €

Ensalada caprese
Caprese-Salat
Gericht 11,90 €

DE LA MAR
Aus dem Meer

Guiso marinero de atún a la barbateña
Thunfischeintopf nach Barbate-Art
Tapa 7,80 € - Gericht 16,90 €

Langostinos al ajillo
Garnelen al ajillo
Gericht 16,50 €

Nuestras sardinas en aceite y vinagre con mermelada de pimiento del piquillo en pan de cristal
Unsere Sardinen in Öl und Essig mit Piquillo-Paprikamarmelade auf Pan de Cristal
Gericht 6,90 € (2 Stk.)

Dorada a la espalda
Dorade a la espalda
Gericht 22,70 €

Pulpo a la gallega
Oktopus nach galicischer Art
Gericht 23,90 €

Bacalao al brandy
Kabeljau in Brandysauce
Gericht 21,90 €

Lomo de merluza en salsa verde
Seehechtfilet in grüner sauce
Gericht 18,90 €

VEGANOS Y SANOS
Vegan und gesund

Wok thai de verduras
Thai-Wok mit Gemüse
Tapa 10,90 €

Croquetas de espinacas y pasas (5 /10 und.)
Croquetas mit Spinat und Rosinen (5 / 10 Stk.)
Tapa 7,30 € (5 Stk.) / Portion 12,30 € (10 Stk.)

Gazpacho andaluz (temporada)
Andalusischer Gazpacho (Saison)
Gericht 6,90 €

Lasaña de verduras
Gemüselasagne
Gericht 10,90 €

Salmorejo
Salmorejo (kalte Tomatencreme)
Gericht 6,90 €

Carpaccio de calabacín con piparras y tomate seco
Zucchini-Carpaccio mit Piparras und getrockneten tomaten
Gericht 7,90 €

Tomate de Conil aliñao con pimiento morrón
Conil-Tomaten aliñao mit paprika
Gericht 9,90 €

Hamburguesa vegana con mayonesa de soja
Veganer Burger mit Soja-Mayonnaise
Gericht 8,90 €

ESTO NO ENGORDA
Das macht nicht dick

Tiras de gallo
Streifen vom Gallo
Halbe Portion 8,90 € - Gericht 16,30 €

Nuestra tortillita de camarones
Unsere Tortillita de camarones
4,40 € (2 Stk.)

Chocos fritos
Frittierte Chocos
Halbe Portion 8,90 € - Gericht 16,30 €

Cazón en adobo
Marinierter Cazón
Halbe Portion 8,90 € - Gericht 16,30 €

NUESTROS POSTRES
Unsere Desserts

Tarta de chocolate bombón
Pralinen-Schokoladentorte
Gericht 5,90 €

Tarta de queso con arándanos
Käsekuchen mit Blaubeeren
Gericht 5,90 €

Tarta de limón
Zitronentorte
Gericht 5,90 €

Hinterlasse uns deine Bewertung und folge uns!

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer

Pan y picos por persona 1,30 € - Brot und Brotstangen pro Person 1,30 €

UNSERE WEINKARTE UND SPEISEEMPFEHLUNGEN

AUSGEWÄHLTE WEINE

Castillo de Lontano
D.O. Rioja - Crianza **C: 3,40 € - B: 16,50 €**
12 Mon. franz. & amerik. Eiche. Tempranillo & Garnacha. Kirschrot, frischfruchtig, am Gaumen weich. Empfehlung: Tageskarte, iberische Backen, unsere Fleischgerichte.

Arnegui
D.O. Rioja - Crianza **C: 3,70 € - B: 18,80 €**
12 Mon. amerik. Eiche. Tempranillo. Rubinrot. Kirsch- & Pflaumenaromen, weiche Tannine. Empfehlung: Aperitifs, Fleisch & Käse aus Cádiz.

Ramón Bilbao
D.O. Rioja - Crianza **B: 21,80 €**
Tempranillo. 14 Mon. amerik. Eiche, 8 Mon. Flaschenreife. Rubinrot. Rote & schwarze Früchte, Lakritz, Ingwer. Frisch & balanciert. Empfehlung: Schinken, S.C.-Käse, unsere Fleischgerichte.

Condado de Oriza
D.O. Duero - Roble **C: 3,70 € - B: 18,80 €**
6 Mon. amerik. Eiche, 6 Mon. Flasche. Tempranillo. Leuchtendes Karminrot. Würzig, fruchtiger Abgang. Empfehlung: S.C.-Käse, unsere Fleischgerichte.

Vino de autor
D.O. Duero **C: 3,90 € - B: 19,20 €**
Tinta del País. 409 Tage franz. Eiche. Leuchtendes Rubinrot. Brombeere & Heidelbeere, weiche Tannine. Empfehlung: Entbeintes Lamm, Kroketten, unsere Fleischgerichte.

WEINE AUS CÁDIZ

Quadix (Cuvée) **C: 3,40 € - B: 18,50 €**
6 Mon. Fass. Merlot, Syrah, Petit Verdot, Tintilla de Rota. Intensiv & leuchtend. Schwarze Früchte, anhaltend. Empfehlung: Eintöpfe, Schinken, Fleisch & Käse aus Cádiz.

Finca Moncloa - Arcos de la Frontera
(Premium Cádiz) **B: 28,80 €**
12 Mon. franz. & amerik. Eiche. Tintilla de Rota, Syrah, Cabernet Sauvignon. Dunkelkirschrot. Fruchtig-balsamisch, frisch & balanciert. Empfehlung: Eintöpfe, Schinken, Fleisch, Ziegenkäse.

Forlong - Marco de Jerez **B: 23,50 €**
Franz. Eiche. Tintilla de Rota, Syrah, Merlot. Kirschrot mit rosa Rand. Rote & schwarze Früchte, am Gaumen balanciert. Empfehlung: Fleisch & unsere Fischgerichte.

Mallelous - Autorenwein
D.O.R. Duero **B: 57,60 €**
18 Monate französische Eiche, 6 Monate Flasche. Intensives Dunkelkirschrot mit Violettreflexen. Aromen von Brombeere, Pflaume und Heidelbeere. Kraftvoll, samtig mit feinen Tanninen. Empfehlung: Entbeintes einheimisches Lamm und iberischer Schinken.

200 monjes - D.O. La Rioja **B: 58,90 €**
18 Monate französische & amerikanische Eiche. 85% Tempranillo, 10% Graciano, 5% Garnacha. Kirschrot mit Granatrand. Rote Früchte, Kaffee, Schokolade. Komplex und ausgewogen. Empfehlung: Einheimisches Lamm.

Pagos de Mogar (Ausgewählte Lese)
D.O.R. Duero **B: 38,80 €**
Tinta del País. Mind. 12 Monate französische & amerikanische Eiche. Dunkelkirschrot. Reife rote Früchte. Rund und kraftvoll mit weichen Tanninen. Empfehlung: Rotes Fleisch.

Matarromera - D.O. R. Duero **B: 29,90 €**
12 Monate amerikanische Eiche, 12 Monate Flasche. Tempranillo. Dunkles Kardinalsrot. Intensive Aromen nach schwarzen Früchten und Brombeeren. Körperreich, strukturiert und elegant. Empfehlung: Eichelschinken, S.C.-Käse und Reis nach Fischerart.

ROSÉWEINE

Tunante de Azabache **C: 3,70 € - B: 19,50 €**
Garnacha. Himbeerrosa. Floral und fruchtig, erfrischend und anhaltend. Empfehlung: Unser Salat, Fische (Goldbrasse, Kabeljau, Seehecht).

WEISSWEINE

Blanco de Blanco - D.O. Sanlúcar **C: 3,70 € - B: 18,80 €**
Trocken. Sauvignon Black. Leuchtendes Gelb. Tropische Früchte, Passionsfrucht und Ananas. Frisch, geschmackvoll und ausgewogen. Empfehlung: Thunfisch nach Barbateña-Art und Ceviche.

Analivia - D.O. Rueda **C: 3,80 € - B: 19,50 €**
Trocken. Ausgewählter Verdejo. Blassgelb. Zitrus und tropische Früchte. Frisch und anhaltend. Empfehlung: Unsere Fischkarte.

Aloloko (Halbtrocken) **C: 3,60 € - B: 17,50 €**
Verdejo & Sauvignon Blanc. Leuchtendes Gelb. Exotische Früchte. Noten von Ananas, Birne und Apfel. Empfehlung: Unsere Fische und Ceviche.

La Camioneta
(Frizzante, Vegan) **C: 3,60 € - B: 17,50 €**
Erfrischender, alkoholarmer Frizzante. Ausgewogenes Verhältnis von Säure & Süße. Genussvoll & erfrischend. Empfehlung: Zu jedem Aperitif & unserem Thunfisch nach Barbateña-Art.

Pulpo - D.O. Rías Baixas **B: 19,90 €**
Albariño, brillant mit grünlichen Nuancen. Aroma nach Pfirsich & Aprikose. Empfehlung: Tintenfisch, Fische (Goldbrasse, Thunfisch, Kabeljau, Seehecht) & Meeresfrüchte.

CAVAS & CHAMPAGNER

Benjamín 1551 (Brut Nature) **C: 7,20 €**
Sehr blasses Strohgelb. Fruchtaromen. Empfehlung: Jeder Aperitif unserer Karte.

Masia Estalella
D.O. Cava (Brut Nature) **B: 15,50 €**
Cava aus Parellada, Macabeo & Xarel-lo. Blassgelb. Intensive, leicht fruchtige Aromen. Empfehlung: Tapas & Fische.

Grandin Gran Reserva Brut
D.O. Champagne **B: 38,90 €**
Chenin Blanc, Chardonnay & Cabernet Franc. Perlmuttrosa. Aromen von Walderdbeeren & Rosenblättern. Frisches, delikates Bouquet. Empfehlung: Eichelschinken & unsere Aperitifs.

Moët & Chandon Brut Impérial
D.O. Champagne **B: 79,80 €**
Pinot Noir, Chardonnay & Pinot Meunier. Blasses Goldgelb. Intensiv nach grünem Apfel & Zitrus. Florale, mineralische & weißblumige Noten. Empfehlung: Perfekt zu Spiegeleiern mit Schinken, Käse & weißem Fleisch.

G: Glas - B: Flasche

Die Preise enthalten MwSt./Steuern

Weine aus dem Marco von Cádiz

SAN FRANCISCO UNO

Réservations
+34 956 217 287
+34 605 445 912

POR QUÉ NO...
Pourquoi pas...

Ceviche de gamba, aguacate, mango
Ceviche de crevettes, avocat, mangue
Plat 14,90 €

Pan de cristal de solomillo de atún con mermelada de espárragos trigueros
Pain cristal au filet de thon et confiture d'asperges sauvages
Tapa 6,90 € (2 und.)

NUESTROS CLÁSICOS
Nos classiques

Ensaladilla rusa
Salade russe
Tapa 5,90 € - Plat 9,90 €

Huevos rotos con jamón o gulas
(Las 2 opciones llevan suplemento 6,50 €)
Œufs cassés au jambon ou aux « gulas »
(Supplément de 6,50 € pour les deux options)
Plat 14,90 €

Croquetas de la abuela 5/10 piezas
Croquettes de la grand-mère 5/10 pièces
Tapa 7,30 € (5 pcs) / Portion 12,90 € (10 pcs)

Guiso del día
Ragoût du jour
Plat 8,90 €

Arroz marinero
Riz aux fruits de mer
Tapa 6,90 € - Plat 12,90 €

Cocina abierta
- Cuisine ouverte -
de 12h00 à 23h00

¿A QUIÉN NO LE APETECE?
Qui n'en aurait pas envie?

Paleta Bellota 100% Hermanos Cárdenos
Épaule ibérique 100% gland Hermanos Cárdenos
Demi-portion 14,50 € - Plat 21,90 €

Cabecero ibérico al corte fino
Cabecero ibérique tranché finement
Demi-portion 9,90 € - Plat 14,50 €

QUESO DE LA SIERRA DE CÁDIZ
Fromage de la Sierra de Cadix

Queso fresco de cabra El Bosqueño
Fromage frais de chèvre El Bosqueño
Demi-portion 11,90 € - Plat 17,80 €

Queso curado emborrado de oveja El Pajarete
Fromage affiné de brebis emborrado El Pajarete
Demi-portion 12,90 € - Plat 18,80 €

Queso curado de cabra El Pajarete
Fromage affiné de chèvre El Pajarete
Demi-portion 12,90 € - Plat 18,80 €

Tabla surtida de quesos
Planche de fromages assortis
Planche 22,60 €

PARA CARNÍVOROS
Pour les carnivores

Lingote de chuleta de vaca madura con chimichurri (300 gr)
Lingot de côte de bœuf maturée au chimichurri (300 g)
Plat 26,90 €

Lagartillo de bellota al grill
Lagartillo de bellota grillé
Plat 18,90 €

Carrillada ibérica en su jugo
Joue ibérique dans son jus
Tapa 7,80 € - Plat 16,90 €

Hamburguesa de retinto con rulo de queso de cabra y cebolla caramelizada
Burger de bœuf Retinto au fromage de chèvre en bûche et oignons caramélisés
Plat 11,90 €

PENSANDO EN VERDE
Penser au vert

Ensalada San Francisco Uno (Rúcula, canónigos, tomate, mozzarella de búfala, aguacate, aceite de albahaca)
Salade San Francisco Uno (Roquette, mâche, tomate, mozzarella de bufflonne, avocat, huile de basilic)
Plat 13,90 €

Flor de alcachofa confitada sobre crema de calabaza con lascas de parmesano
Fleur d'artichaut confite sur crème de potiron avec copeaux de parmesan
Plat 10,90 €

Salmorejo con virutas de jamón y huevo (vegano sin jamón y/o huevo)
Salmorejo (crème froide de tomate) avec copeaux de jambon et œuf (végan sans jambon et/ou œuf)
Plat 6,90 €

Gazpacho andaluz con picatostes y rúcula
Gazpacho andalou avec croûtons et roquette
Plat 6,90 €

Ensalada caprese
Salade caprese
Plat 11,90 €

DE LA MAR
De la mer

Guiso marinero de atún a la barbateña
Ragoût de thon à la barbateña
Tapa 7,80 € - Plat 16,90 €

Langostinos al ajillo
Crevettes à l'ail
Plat 16,50 €

Nuestras sardinas en aceite y vinagre con mermelada de pimiento del piquillo en pan de cristal
Notre sardine à l'huile et au vinaigre avec confiture de poivron piquillo sur pain de cristal
Plat 6,90 € (2 pièces)

Dorada a la espalda
Daurade grillée à la espalda
Plat 22,70 €

Pulpo a la gallega
Poulpe à la galicienne
Plat 23,90 €

Bacalao al brandy
Morue au brandy
Plat 21,90 €

Lomo de merluza en salsa verde
Filet de merlu en sauce verte
Plat 18,90 €

VEGANOS Y SANOS
Végan et sain

Wok thai de verduras
Wok thaï de légumes
Tapa 10,90 €

Croquetas de espinacas y pasas (5 /10 und.)
Croquettes d'épinards et de raisins secs (5/10 pièces)
Tapa 7,30 € (5 pcs) / Portion 12,30 € (10 pcs)

Gazpacho andaluz (temporada)
Gaspacho andalou (de saison)
Plat 6,90 €

Lasaña de verduras
Lasagne aux légumes
Plat 10,90 €

Salmorejo
Salmorejo (crème froide de tomate)
Plat 6,90 €

Carpaccio de calabacín con piparras y tomate seco
Carpaccio de courgette aux piparras et tomates séchées
Plat 7,90 €

Tomate de Conil aliñao con pimiento morrón
Tomate de Conil assaisonnée au poivron rouge
Plat 9,90 €

Hamburguesa vegana con mayonesa de soja
Burger végan à la mayonnaise de soja
Plat 8,90 €

ESTO NO ENGORDA
Ceci ne fait pas grossir

Tiras de gallo
Lanières de poisson-coq
Demi-portion 8,90 € - Plat 16,30 €

Nuestra tortillita de camarones
Notre tortillita aux crevettes
4,40 € (2 pièces)

Chocos fritos
Seiches frites
Demi-portion 8,90 € - Plat 16,30 €

Cazón en adobo
Chien de mer mariné
Demi-portion 8,90 € - Plat 16,30 €

NUESTROS POSTRES
Nos desserts

Tarta de chocolate bombón
Gâteau au chocolat
Plat 5,90 €

Tarta de queso con arándanos
Cheesecake aux myrtilles
Plat 5,90 €

Tarta de limón
Tarte au citron
Plat 5,90 €

Laissez-nous un avis
et suivez-nous!

Pan y picos por persona 1,30 € - Pain et picos par personne 1,30 €

Los precios incluyen IVA
Les prix incluent la TVA

NOTRE CARTE DES VINS ET SES ACCORDS

VINS DE SÉLECTION

Castillo de Lontano
D.O. Rioja - Crianza **C: 3,40 € - B: 16,50 €**
12 mois en fûts de chêne français et américain. Cépages Tempranillo et Garnacha. Robe cerise. Arômes de fruits frais. En bouche, souple et agréable. Accords : Menus du jour, joues de porc ibérique et nos viandes.

Arnegui
D.O. Rioja - Crianza **C: 3,70 € - B: 18,80 €**
12 mois en fûts de chêne américain. Cépage Tempranillo. Robe rubis. Arômes de cerise et de prunes rouges. Tanins doux et ronds. Accords : Apéritifs, viandes et fromages de Cadix.

Ramón Bilbao
D.O. Rioja - Crianza **B: 21,80 €**
Cépage Tempranillo. 14 mois en chêne américain et 8 mois en bouteille. Arômes de fruits rouges et noirs. Notes de réglisse et de gingembre. Frais, polyvalent et équilibré. Robe rouge rubis. Accords : Assiette de jambon, fromages S.C. et nos viandes.

Condado de Oriza
D.O. Duero - Roble **C: 3,70 € - B: 18,80 €**
6 mois en fûts de chêne américain et 6 mois en bouteille. Cépage Tempranillo. Robe carmin brillante. Notes épicées. Finale très agréable et fruitée. Accords : Fromages S.C. et nos viandes.

Vin d'auteur
D.O. Duero **C: 3,90 € - B: 19,20 €**
Cépage Tinta del País. Élevé 409 jours en fûts de chêne français, d'où son nom. Robe rubis brillante. Arômes de mûre et de myrtilles. En bouche, tanins souples. Accords : Agneau du pays désossé, croquettes et nos viandes.

VINS DE LA TERRE DE CADIX

Quadix (Assemblage) **C: 3,40 € - B: 18,50 €**
6 mois en fût. Cépages Merlot, Syrah, Petit Verdot et Tintilla de Rota. Robe intense et brillante. Arômes de fruits noirs. Agréable et persistant. Accords : Ragoûts, jambon, viandes et fromages de Cádiz.

Finca Moncloa - Arcos de la Frontera
(Premium Cadix) **B: 28,80 €**
12 mois en fûts de chêne français et américain. Cépage autochtone Tintilla de Rota assemblé avec du Syrah et du Cabernet Sauvignon. Robe rouge picota. Arômes fruités et fond balsamique. Équilibré et frais. Accords : Ragoûts, jambon, viandes et fromage de chèvre.

Forlong - Marco de Jerez **B: 23,50 €**
Fûts de chêne français. Cépage autochtone Tintilla de Rota, Syrah et Merlot. Robe cerise aux reflets rosés. Arômes de fruits rouges et noirs. En bouche, équilibré. Accords : Viandes et nos poissons.

Mallelous - Vin d'auteur
D.O.R. Duero **B: 57,60 €**
18 mois en fûts de chêne français et 6 mois en bouteille. Robe rouge picota intense aux reflets violacés. Arômes de mûre, de prune et de myrtille. En bouche, puissant mais soyeux, avec des tanins délicats et équilibrés. Accords : Agneau du pays désossé et jambon ibérique.

200 monjes - D.O. La Rioja **B: 58,90 €**
18 mois en fûts de chêne français et américain. Cépage Tempranillo 85%, Graciano 10% et Garnacha 5%. Robe rouge cerise à la bordure grenat, arômes de fruits rouges, de café et de chocolat. Complexe et équilibré. Accords : Agneau du pays.

Pagos de Mogar (Vendange sélectionnée)
D.O.R. Duero **B: 38,80 €**
Cépage Tinta del País. Minimum 12 mois en fûts de chêne français et américain. Robe rouge picota. Arômes de fruits rouges mûrs. Rond et puissant en bouche avec des tanins doux. Accords : Viandes rouges.

Matarromera - D.O. R. Duero **B: 29,90 €**
12 mois en fûts de chêne américain et 12 mois en bouteille. Cépage Tempranillo. Robe rouge cardinal sombre. Arômes intenses de fruits noirs, de mûres et de mûres sauvages. Corsé, charpenté et élégant. Accords : Jambon de gland, fromage S.C. et riz du pêcheur.

ROSÉS

Tunante de Azabache **C: 3,70 € - B: 19,50 €**
Cépage Garnacha. Couleur rose framboise. Arômes floraux et fruités, rafraîchissant et persistant. Accords : Notre salade, poissons (daurade royale, morue et merlu).

BLANCS

Blanco de Blanco - D.O. Sanlúcar **C: 3,70 € - B: 18,80 €**
Sec. Cépage Sauvignon Black. Robe jaune brillante. Arômes de fruits tropicaux, de fruit de la passion et d'ananas. En bouche, savoureux, frais et équilibré. Accords : Thon à la barbateña et ceviches.

Analivia - D.O. Rueda **C: 3,80 € - B: 19,50 €**
Sec. Verdejo de sélection. Jaune pâle, arômes de parfums d'agrumes et de fruits tropicaux. Frais et persistant. Accords : Notre carte de poissons.

Aloloko (Demi-sec) **C: 3,60 € - B: 17,50 €**
Cépages Verdejo et Sauvignon Blanc. Robe jaune brillante. Arômes de fruits exotiques. En bouche, notes d'ananas, de poire et de pomme. Accords : Nos poissons et ceviche.

La Camioneta **C: 3,60 € - B: 17,50 €**
(Pétillant, Végan)
Pétillant rafraîchissant à faible teneur en alcool. Équilibre entre acidité et douceur. Gourmand et rafraîchissant. Accords : S'accorde avec tous nos apéritifs et notre thon à la barbateña.

Pulpo
D.O. Rías Baixas **B: 19,90 €**
Albariño brillant aux reflets verdâtres. Arômes de pêche et d'abricot. Accords : Poulpe, poissons (daurade, thon, morue, merlu) et fruits de mer.

CAVAS & CHAMPAGNES

Benjamín 1551
Brut Nature) **C: 7,20 €**
Robe jaune paille très pâle. Arômes fruités.
Accords : Tous les apéritifs de notre carte.

Masia Estalella
D.O. Cava (Brut Nature) **B: 15,50 €**
Cava élaboré à partir des cépages Parellada, Macabeo et Xarel-lo. Vin effervescent. Robe jaune pâle. Arômes intenses et légèrement fruités. Accords : Tapas et poissons.

Grandin Gran Reserva Brut
D.O. Champagne **B: 38,90 €**
Cépages Chenin Blanc, Chardonnay et Cabernet Franc. Robe rose nacré. Arômes de fraises des bois et de pétales de rose. Bouquet frais et délicat. Accords : Jambon de gland et nos apéritifs.

Moët & Chandon Brut Impérial
D.O. Champagne **B: 79,80 €**
Cépages Pinot Noir, Chardonnay et Pinot Meunier. Robe jaune or pâle. Arôme intense de pomme verte et d'agrumes. Notes florales, minérales et de fleurs blanches. Accords : Parfait avec les œufs au plat et le jambon, les fromages et les viandes blanches.

V: Verre - B: Bouteille

Les prix incluent la TVA/taxes

Vins du Marco de Cadix