

Para abrir boca / To start

JAMÓN IBÉRICO SOBRE PAN CRISTAL Y TOMATE TRITURADO / Iberian ham on crystal bread with crushed tomato

TAPA

6,00€
(25 gr.)

PLATO

17,00€
(100 gr.)

SELECCIÓN DE QUESOS DE ANDALUCÍA Y NACIONALES

Selection of Andalusian and Spanish cheeses

Payoyo, Mahón y cabrales con miel o mermelada de tomate / Payoyo, Mahón and cabrales cheese with honey or tomato jam

4,00€

13,00€

LA GILDA DE LA MONDA HECHA EN CASA / La Monda's homemade "gilda"

Anchoa, piparra, kalamata, mozzarella y tomate cherry / Anchovy, piparra pepper, kalamata olive, mozzarella and cherry tomato

4,50€
(unidad)

NUESTRA ENSALADILLA DE GAMBÓN AL AJILLO / Our garlic prawn "ensaladilla"

Emulsión de piquillos, gamba de cristal frita y polvo de aceituna negra / Creamy potato and seafood salad, piquillo pepper emulsion, crispy fried whole baby prawn and black olive powder

5,50€

10,90€

SALMOREJO DE REMOLACHA / Beetroot salmorejo

Sardina ahumada y aceite de albahaca tierra de aceituna negra / Smoked sardine and basil oil, black olive "soil"

4,00€

PIMIENTOS DEL PADRÓN / Padrón peppers (small green peppers, lightly fried, occasionally spicy)

Con escamas de sal / With sea salt flakes

5,50€

10,00€

BRAVAS COREANAS / Korean-style "bravas"

6,50€

CROQUETA DEL DÍA / Croquette of the day

Creemosas, pregunten la variedad del día / Creamy, ask about today's variety.

3,90€
(2U)

12,90€
(8U)

Ensaladas y Verduras / Salad and Fresh Veggies

CARPACCIO DE CALABACÍN / Zucchini carpaccio

Con burrata al tartufo, pesto de pistachos, albahaca fresca / With truffle burrata, pistachio pesto, fresh basil

14,90€

BERENJENA ASADA / Roasted eggplant

Ajoblanco de almendras, dukkah de avellanas, AOVE / Almond ajoblanco, hazelnut dukkah, extra virgin olive oil

9,90€

ENSALADA DE TEMPORADA / Seasonal salad

Verduras y frutos de temporada, vinagreta de la casa / Seasonal vegetables and fruits, house vinaigrette

7,50€
(media)

11,90€

PAPAS ALIÑÁS / Seasoned potato salad

Papa morada, ventresca de atún rojo confitada en manteca blanca, mostaza antigua, cebolleta y AOVE. Purple potato, red tuna belly confit in white lard, old-style mustard, spring onion and extra virgin olive oil

5,50€

10,90€

Paellas y Arroces / Paellas and Rice Dishes

PAELLA DE CARRILLERA DE CERDO GUISADA / Braised pork cheek paella

Alioli ligero y brotes / Light aioli and sprouts

20,00€

PAELLA DE VERDURAS / Vegetable paella

Setas, mini alcachofas y espárragos / Mushrooms, mini artichokes and asparagus

18,00€

PAELLA DE ARROZ NEGRO / Black rice paella

Calamar y alioli de jengibre y lima / Squid and ginger-lime aioli

20,00€

MELOSO DE PULPO FRITO / Creamy fried octopus rice

Azafrán y vino de Jerez / Saffron and sherry wine

18,00€

Carnes / Meats

	TAPA	PLATO
CARRILLERAS AL VINO, CREMA DE JEREZ Y PIEL DE NARANJA / Wine-braised beef cheeks, sherry cream and orange peel Con espuma caliente de papa / With warm potato foam	6,50€	17,00€
LAGRIMITAS DE POLLO DE MI ABUELA CONCHITA / My grandmother Conchita's chicken "lagrimitas" Con salsa teriyaki / With teriyaki sauce	5,00€	15,00€
ABANICO IBÉRICO A LA PARRILLA / Grilled Iberian pork "abanico" Patatas fritas y pimientos del padrón / French fries and padrón peppers		17,00€
TACO DE RABO DE TORO DESHUESADO Y A LA PLANCHA / Grilled boneless oxtail "taco" Emulsión de queso payoyo y su jugo / Payoyo cheese emulsion and its jus	8,00€	22,00€
BURGER DE TXULETA DE VACA / Beef "txuleta" burger Con queso payoyo, cebolla caramelizada al PX y mayonesa ahumada / Payoyo cheese, PX-caramelized onion, smoked mayonnaise and fried sweet potato sticks		18,00€
SOLOMILLO DE VACA MADURADA A LA PARRILLA / Grilled aged beef tenderloin Con salsa de setas y cebollitas glaseadas / With mushroom sauce and glazed baby onions		25,00€
COSTILLAS DE CERDO A BAJA TEMPERATURA / Low-temperature pork ribs Al horno con barbacoa casera y bastones de boniato frito / Oven-baked with homemade barbecue sauce and fried sweet potato sticks		18,50€
CHORIPÁN ARGENTINO / Argentine choripán	6,00€	Unidad

Del Mar / From the Sea

GAMBONES AL AJILLO / Garlic king prawns Con jengibre lima y cilantro / With ginger, lime and coriander		18,90€
MEJILLONES AHUMADOS / Smoked mussels Con leche de coco y curry thai amarillo / Smoked mussels in coconut milk with yellow Thai curry	7,00€	13,90€
TACOS DE BACALAO FRITO / Fried cod "tacos" Col encurtida, mayo de lima / Pickled cabbage, lime mayonnaise	6,00€	12,90€
CHOCOS FRITOS / Fried cuttlefish Alioli de su tinta y limón / Squid-ink aioli and lemon	6,00€	12,90€
TACO GADITANO DE TORTILLA DE CAMARONES / Cádiz-style shrimp fritter "taco" Tartar de atún, rúcula y mango / Tuna tartare, arugula and mango	10,00€	Unidad

Postres / Desserts

TORRIJA CARAMELIZADA / Caramelized "torrija" (Spanish-style French toast) Helado de vainilla, crema inglesa de coco y ralladura de lima / Vanilla ice cream, coconut custard cream and lime zest		6,00€
TARTA DE QUESO / Cheesecake Frutos rojos y miel de caña / Red berries and cane honey		6,00€
MOUSSE DE CHOCOLATE / Chocolate mousse Aceite de oliva y sal / Olive oil and salt		6,00€