

PLATOS Y RACIONES

(CARNES)

18- PARRILLADA IBÉRICA DE 1KG CON PATATAS	25,00€
19- PARRILLADA IBÉRICA DE ½ KG CON PATATAS	15,00€
20- PRESA IBÉRICA CON PATATAS	14,00€
21- SECRETO IBÉRICO CON PATATAS	12,00€
22- ENTRECOT DE TERNERA DE RETINTO	16,00€
23- SOLOMILLO DE TERNERA DE RETINTO	19,00€
24- RACIÓN DE LAGARTITO IBÉRICO CON PATATAS	10,00€
25- BROCHETA DE POLLO CON BACON	8,00€
26- SOLOMILLO DE CERDO AL AJILLO	10,00€
27- BROCHETA DE SOLOMILLO DE CERDO	9,00€
28- ALBONDIGAS CASERAS	8,00€

PLATOS MARISCO Y PESCADO

29- BOQUERONES FRITOS AL LIMÓN	8,00€
30- CHOCO A LA PLANCHA	S/P
31- RACIÓN DE FRITURA DE PESCADO	12,00€
32- ½ RACION DE FRITURA DE PESCADO	8,00€
33- RACIÓN DE PUNTILLITAS FRITAS	8,00€
34- RACIÓN DE CHOCOS FRITOS	12,00€
35- ½ RACIÓN DE CHOCOS FRITOS	8,00€
36- GAMBAS DE HUELVA COCIDAS O A LA PLANCHA	15,00€
37- GAMBAS AL AJILLO	10,00€
38- PULPO A LA GALLEGA	14,00€
39- SALMON AL PAPILOTE	12,00€
40- PULPO A LA BRASA	18,00€
41- ATÚN ROJO VENTRESCA AL HORNO	20,00€
42- GAMBONES AL PILL PILL	14,00€
43- TARTA DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA Y AGUACATES	15,00€
44- BROCHETA DE RAPE Y LANGOSTINOS	14,00€
45- BROCHETA DE LANGOSTINOS	9,00€
46- CARPACCIO DE GAMBAS	12,00€
47- TARTA DE SALMÓN Y AGUACATES	12,00€
48- HUEVAS DE PESCADO A LA PLANCHA CON SALSA DE AJO Y PEREJIL	12,00€
49- CALAMAR A LA PLANCHA CON SALSA DE AJO, PEREJIL Y ACEITE DE OLIVA	14,00€
50- COQUINAS DE HUELVA A LA MARINERA	12,00€



ENSALADAS

- 01- ENSALADA DEL CHIRINGUITO
(LECHUGA, ESPARRAGO, MAIZ, PALMITO, ZANAHORIA, TOMATE, CEBOLLA Y ATÚN)
- 02- ENSALADA DE TOMATE DEL HUERTO
(MELVA CARUTERA Y QUESO)
- 03- ENSALADA DE TOMATE CON MOZARELA
(ACEITUNAS NEGRAS Y QUESO)
- 04- ENSALADA DE LA CASA
(TOMATE, CEBOLLA, PEPINO, PIMIENTO Y ATÚN)
- 05- ENSALADILLA RUSA
- 06- HUEVAS ALIÑADAS
- 07- ENSALADA TEMPLADA DE QUESO DE CABRA

PLATOS Y RACIONES

- 08- HAMBURGUESA DE POLLO COMPLETAS CON PATATAS 4,00€
- 09- HAMBURGUESA DE TERNERA CON PATATAS Y ENSALADA 10,00€
- 10- CROQUETAS CASERAS 8,00€
- 11- JAMÓN IBÉRICO AL CORTE 16,00€
- 12- REVUELTO DE PATATAS CON JAMÓN IBÉRICO 12,00€
- 13- ALCACHOFAS A LA PLANCHA CON SALSA DE AJO, PEREJIL Y ACEITE DE OLIVA 10,00€
- 14- PARRILLADA DE VERDURAS 6,00€
- 15- CHAMPIÑONES A LA PLANCHA RELLENAS DE JAMÓN 10,00€

PLATOS Y RACIONES (CARNES)

- 16- PARRILLADA IBÉRICA DE 1KG CON PATATAS 20,00€
- 17- PARRILLADA IBÉRICA DE 1/2 KG CON PATATAS 15,00€
- 18- PRESA IBÉRICA CON PATATAS 14,00€
- 19- SECRETO IBÉRICO CON PATATAS 12,00€
- 20- ENTRECOT DE TERNERA DE RETINTO 16,00€
- 21- SOLOMILLO DE TERNERA DE RETINTO 19,00€
- 22- RACIÓN DE LAGARTITO IBÉRICO CON PATATAS 10,00€
- 23- BROCHETA DE POLLO CON BACON 8,00€
- 24- SOLOMILLO DE CERDO AL AJILLO 9,00€
- 25- BROCHETA DE SOLOMILLO DE CERDO 8,00€
- 26- PATA COCHINILLO LECHAL AL HORNO DE 750GR. 20,00€
- 27- PATA CORDERO LECHAL AL HORNO DE 750GR. 20,00€
- 28- MANO CORDERO LECHAL AL HORNO DE 500GR. 17,00€

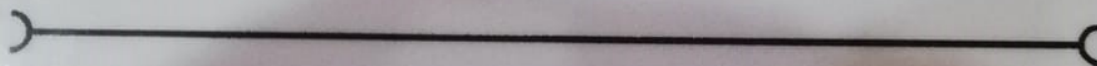
PLATOS MARISCO Y PESCADO

- 29- DORADA A LA ESPALDA 12,00€
- 30- CHOCO A LA PLANCHA 5/9
- 31- RACIÓN DE FRITURA DE PESCADO 12,00€
- 32- 1/2 RACIÓN DE FRITURA DE PESCADO 8,00€
- 33- RACIÓN DE PUNTILLITAS FRITAS 8,00€
- 34- RACIÓN DE CHOCOS FRITOS 10,00€
- 35- 1/2 RACIÓN DE CHOCOS FRITOS 7,00€
- 36- GAMBAS DE HUELVA COCIDAS O A LA PLANCHA 15,00€
- 37- GAMBAS AL AJILLO 9,00€
- 38- PULPO A LA GALLEGA 12,00€
- 39- LUBINA AL HORNO O PLANCHA 15,00€
- 40- ATÚN ROJO A LA PLANCHA 16,00€
- 41- ATÚN ROJO VENTRESCA AL HORNO 18,00€
- 42- GAMBONES AL PILL PILL 12,00€
- 43- TARTAR DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA Y AGUACATES 14,00€
- 44- BROCHETA DE RAPE Y LANGOSTINOS 14,00€
- 45- BROCHETA DE LANGOSTINOS 8,00€
- 46- CARPACCIO DE GAMBAS 10,00€
- 47- TARTAR DE SALMÓN Y AGUACATES 9,00€
- 48- HUEVAS DE PESCADO A LA PLANCHA CON SALSA DE AJO Y PEREJIL 10,00€
- 49- CALAMAR A LA PLANCHA CON SALSA DE AJO, PEREJIL Y ACEITE DE OLIVA 14,00€
- 50- COQUINAS DE HUELVA A LA MARINERA 12,00€



ENSALADAS

01- ENSALADA DEL CHIRINGUITO (LECHUGA ESPARRACO, MAÍZ, PALMITO, ZANAHORIA, TOMATE. CEBOLLA Y ATÚN).	8,00€
02- ENSALADA DE TOMATE DEL HUERTO (MELVA CANUTERA Y ORÉGANO).	9,00€
03- ENSALADA DE TOMATE CON MOZARELA (ACEITUNAS NEGRAS Y ORÉGANO).	9,00€
04- ENSALADA DE LA CASA (TOMATE, CEBOLLA, PEPINO. PIMIENTO Y ATÚN).	7,00€
05- ENSALADILLA RUSA	7,00€
06- HUEVAS ALIÑADAS	8,00€
07- ENSALADA TEMPLADA DE QUESO DE CABRA Y FRUTOS SECOS	9,00€



PLATOS Y RACIONES

08- HAMBURGUESA DE POLLO COMPLETAS CON PATATAS	5,00€
09- HAMBURGUESA DE TERNERA CON PATATAS Y ENSALADA	10,00€
10- CROQUETAS CASERAS	10,00€
11- JAMÓN IBÉRICO AL CORTE	16,00€
12- REVUELTO DE PATATAS CON JAMÓN IBÉRICO	12,00€
13- ALCACHOFAS A LA PLANCHA CON SALSAS DE AJO, PEREGIL Y ACEITE DE OLIVA	10,00€
14- PARRILLADA DE VERDURAS	8,00€
15- CHAMPIÑONES A LA PLANCHA RELLENAS DE JAMÓN	10,00€
16- GAMBAS REBOZADAS CON SALSAS CHILE DULCE	10,00€
17- PIMIENTOS FRITOS DE NUESTRO HUERTO	8,00€

VINOS BLANCOS

ENTRECHUELOS V.T. Cádiz. Uva Chardonnay. Glicérido, envolvente. Cocina Marina con Salsa

TAMARAL VERDEJO D.O. Rueda. Uva verdejo, leve paso por madera para quitarle acidez. Marida con comidas ligeras y pescados.

3 CULTURAS V.T. De la tierra de Castilla. Uva Chardonnay, fruta muy madura con aroma a flores silvestres.

A COROA D.O. Valdeorras. Uvas Godello, fresco y cítrico. Acompaña a pescados blancos y marisco.

LARGA DA CONDESA D.O. Rias Baixas. Uvas albariño. Fermentado en barricas sobre sus lias finas. Salino y floral. Acompaña todo lo que ofrece el mar.

VINOS ROSADOS

POCOL DIL CANE D.O. Ourense. Uva tempranillo, Garnacha negra, Garnacha gris, albino y verdejo. Fresco aromático. Acompaña bien pastas, entrantes, ensaladas y snacks.

VINO TINTO

BERONIA. Crianza. De la Rioja, paladar goloso y muy afrutado, rojo y granate, aromas intensos en matices.

ENTRECHUELOS ROBLE V.T. Cádiz. Uva tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah. 6 meses de crianza en barricas de roble americano y 10 meses en botella

WHITE WINES

ENTRECHUELOS V.T. Cádiz. Uva Chardonnay. Ideal with seafood and sauces

TAMARAL VERDEJO D.O. Rueda. Uva verdejo, touch that removes the acidity a perfect marriage with seafood and light dishes

3 CULTURAS V.T. De la tierra de Castilla. Uva Chardonnay, ripe fruit with an aroma of wild flowers

A COROA D.O. Valdeorras. Uvas Godello, fresh with a touch of citrus. Delicious with White fish and seafood

LARGA DA CONDESA D.O. Rias Baixas. Uvas albariño. Fermented in barrels in its own fine lees

ROSE WINE

POCOL DIL CANE D.O. Ourense. Uva tempranillo, Garnacha negra, Garnacha gris, albino y verdejo. Fresh and aromatic ideal with pastas, starters, salads and sushi

RED WINE

BERONIA. Crianza. De la Rioja, Wide range of flavours and very fruity, ruby red, intense aromas in the nose, rich in nuances

ENTRECHUELOS ROBLE V.T. Cádiz. Uva tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah. 6 months aged in american oak barrels and 10 month on bottle

GRAN CERDO V.T. Rioja. Vino de Autor. Uvas Tempranillo y Graciano. Dedicado a los directores de Banco

PROELIO D.O. Rioja. 12 meses de crianza en barricas de roble francés. Uva tempranillo. Fruta madura y aroma floral. Carnes rojas.

MONTECASTRILLO D.O. Ribera del Duero. Uvas Tempranillo, 4 meses de crianza en lias en barricas de roble francés. Ecológico y Biodinámico. La bodega más antigua de la Ribera.

TOFANA D.O. Ribera del Duero. Uva fina, 6 meses de crianza en barricas. Muy agradable de tomar con madera bien integrada. Para comidas con atún y holoñesas

TRUS CRIANZA D.O. Ribera del Duero. Uva Tinta Fina. 12 meses de crianza en barricas de roble francés. Vino potente, elegante y muy directo. Frutal y madera se armonizan.

HONORO VERA GARNACHA D.O. Calatayud. Uva Garnacha, 2 meses de crianza en barricas de roble francés. El vino de gala de los Oscars.

LAYA D.O. Almansa Uvas Garnacha Tintorera y Monastrel. 4 meses de crianza en roble francés. Con mucho cuerpo, goloso y fresco.

JUAN GIL 4 D.O. Jumilla. Uva moscatel, 4 meses de crianza en barricas de roble francés. La bodega de referencia en el levante

GRAN CERDO V.T. Rioja. Vino de Autor. Uvas Tempranillo y Graciano. Dedicado a los presidentes of the bank

PROELIO D.O. Rioja. 12 months aged in french oak barrels. Floral and ripe-fruit aromas, red meat.

MONTECASTRILLO D.O. Ribera del Duero. Uvas Tempranillo, Aged 4 months in french oak barrels. Ecological and biodynamic. The oldest "bodega" in the Ribera region

TOFANA. Ribera del Duero. Uva fina, 6 months of aging in barrels, nice to drink with a touch of wood. Nice with tuna fish.

TRUS CRIANZA D.O. Ribera del Duero. Uva Tinta Fina. Age 12 months in french oak barrels a very powerful yet elegant wine. Fruit and wood aroma.

HONORO VERA GARNACHA D.O. Calatayud. Uva Garnacha, Grenache grape. Aged 2 months in french oak barrels. This wine was served on the Oscars Gala

LAYA D.O. Almansa. Grenache grape Tintorera y Monastrel. Aged 4 months in french oak barrels wine with a lot of body, sweet and fresh.

JUAN GIL D.O. Jumilla. Monastrel grape, Aged 4 months in french oak barrels. A well known bodega in the Spanish levante area.



APERTINCE

vinos **VAO VAO** de blanco y r. Cada elaborado a partir de uvas muy jóvenes **VAO VAO** con una colera de 15 años y **VAO VAO** con una colera de 5 años y envejecido en barricas de roble francés con una infusión de 35 hierbas.

SEMI-DULCE

Los vinos semidulces son los más juveniles y en muchas ocasiones la puerta de entrada de los más jóvenes a la apasionante y complejo mundo del vino

NAVARIUS. D.O. Rioja. Uvas tempranillo blanco viura y Maturana blanca. Con fruta muy madura y muy divertido de tomar

VAO VAO BLANCO. Vino frizzante. Uva verdejo, con carbónico natural y una graduación alcohólica baja 5,5 grados.

VAO VAO ROSADO. Vino frizzante. Uva Tempranillo, con carbonico natural y una graduación alcohólica baja de 5,5 grados

VINOS ESPUMOSOS

De chispa llenos estos vinos. La magia de la doble fermentado y su crianza en rima los llena de burbujas. Estos que hemos escogido son ecológicos y totalmente gastronómicos.

PEÑALBA LÓPEZ D.O. Ribera del Duero. Brut Nature. Uvas Viura y Chardonnay, 30 meses de crianza en botella. Ecológico.



PRECIO
55€

15€

SEMI-SWEETWINES

The semi-sweetwines are the most juvenile of the wines and in many ways the Gateway for the youth to explore the world of wine

NAVARIUS. D.O. Rioja. Uvas tempranillo blanco viura y Maturana blanca. with ripe fruit and an experience to drink

VAO VAO BLANCO. Vino frizzante. Uva verdejo natural carbonised and with a graduacion of alcohol below 5,5 degrees

VAO VAO ROSADO. Vino frizzante. Uva Tempranillo. Castilla Leon semi-sparkling rosé wine. Grape variety tempranillo.

SPARKLING WINES

These wines are full of natural sparkling. The magic of double fermentacion and his aging similar with champagne gives him his bubbles. The one we choose are ecological and total gastronomical

PEÑALBA LÓPEZ D.O. Ribera del Duero. Brut Nature. Uvas Viura y Chardonnay,30 month of aging in bottels, ecological.

PRECIO
BOTELLA

15

14

14

ALCACHOFAS A LA PLANCHA

TARTAR DE SALMÓN Y AGUACATE

COQUINAS DE HUELVA

BROCHETAS DE POLLO Y BEACON

BROCHETA DE LANGOSTINOS

BROCHETA DE RAPE Y LANGOSTINOS

BROCHETA DE SOLOMILLO

GAMBONES AL PILL PILL

CALAMAR A LA PLANCHA

PULPO A LA BRASA

PULPO A LA GALLEGA

SOLOMILLO DE CERDO AL AJILLO

CHOCO PLANCHA

CHOCO FRITO

CARPACCIO DE GAMBAS

BOQUERONES AL LIMÓN

SALMÓN AL PAPILOTE

ORTIGAS DE MAR

PIMIENTO DEL PIQUILLO

RELLENO DE BACALAO

DOMINIO DE VALDELACASA D.O. Toro. Uva tinta de toro. 9 meses de crianza en barricas de roble frances. Elegante en boca y con aromas a caza

TRIDENTE TEMPRANILLO V.T. Castilla y León. 15 meses de crianza en barricas de roble francés. Acompotado y potente. Un gran vino.

VINOS FINOS DE CADIZ

MANZANILLA MUY FINA. Aroma intenso con nota de levaduras, sabor afrutado y elegante, con recuerdos salinos de la mar.

TIO PEPE. Vino de Jerez, como aperitivo es inolvidable y para tapear con jacon es infinito y con marisco un sueño hecho realidad.

POSTRES

ORO VIEJO V.T. Cádiz. Uva Pedro Ximenez. De bodegas Gallardo (Vejer)

VINO DE NARANJA V.T. Cádiz. Uvas moscatel y Pedro Ximenez y elixir de naranja. De Vejer. Fresco, envolvente y descarado por sus notas cítricas. Para terminar.

DOMINIO DE VALDELACASA. D.O. Toro. Grape Uva tinta de toro. Age 9 months in french oak barrels. Very elegant on the palate and with southern aromas 22

TRIDENTE TEMPRANILLO V.T. Castilla y León. Age 15 months on french oak barrels. A powerful wine that goes well with almost anything. A great wine 22

SHERRY WINES FROM THE CADIZ AREA

MANZANILLA MUY FINE. Intense aroma with a note of yeast. Fruity and elegant flavor which reminds us of the odor of the sea 9

TIO PEPE. The wine from Jerez. A must try as aperitif, compares deliciously with ham and seafood 15

DESSERT WINES

**PRECIO
CATAVINOS**

ORO VIEJO. V.T. Cádiz. Grape Pedro Ximenez. Comes from the Bodega Gallardo in Vejer. Long aging in special barrels 2,50

VINO DE NARANJA. V.T. Cádiz. Muscat and Pedro Ximenez grapes with a liquor of orange. A fresh and notorious elixir with a touch of citrus to end your fine meal 2