

# TAPAS Y ENTRANTES

## Tapas and starters



<b>Ensaladilla rusa.</b> Russian salad.	3	5	7.5
<b>Patatas aliñadas.</b> Spanish potato salad.	3	5	7.5
<b>Patatas ali oli.</b> Potato salad with aioli mayonnaise.	3	5	7.5
<b>Hígado de cerdo aliñado.</b> Seasoned pork liver.	3.75	7.5	10
<b>Boquerones en vinagre.</b> Anchovies in vinegar.	3.5	7.5	12
<b>Anchoas del Cantábrico, 8 unidades.</b> Cantabrian anchovies, 8 units.			16
<b>Queso Manchego.</b> Manchego cheese.	4	8.5	14.5
<b>Queso Payoyo 250g.</b> Payoyo goat cheese.		8.5	15
<b>Jamón Ibérico Bellota 80g.</b> Iberian cured ham.		13	19
<b>Lomo en manteca.</b> Loin of pork in lard.	4	9.5	14
<b>Tosta de sardina ahumada con base de tomate.</b> Bread toast with smoked sardines and tomato.			4
<b>Tosta de salmón, guacamole y mozzarella.</b> Salmon toast, guacamole and mozzarella.			4
<b>Pimientos rellenos de bacalao y gambas, mínimo 2 unidades, precio por unidad.</b> Peppers stuffed with cod and prawn (min. 2 units).			4
<b>Musaka de verduras.</b> Mousaka (aubergine and mince meat filling covered in bechamel sauce).	4		12
<b>Patatas rellenas.</b> Stuffed potatoes.	3.5		7.5

Pan y aperitivos 1.2 / pax · Precios en euros, IVA incluido

The prices are indicated in euros. VAT included

Bread and snacks 1.20€/pax

# TAPAS Y ENTRANTES

## Tapas and starters



<b>Buñuelos de bacalao.</b> Cod fritters.		<b>6.5</b>	<b>12.5</b>
<b>Croquetas de choco en su tinta.</b> Homemade cuttlefish croquettes with ink.	<b>3.75</b>	<b>7</b>	<b>12</b>
<b>Croquetas caseras.</b> Homemade croquettes.	<b>3.5</b>	<b>5</b>	<b>8</b>
<b>Atún encebollado.</b> Tuna Fish cooked with sliced onion.	<b>3.75</b>		<b>12</b>
<b>Paté de perdiz.</b> Partridge pâté.			<b>11</b>
<b>Paté de espárragos y gambas.</b> Asparagus and prawns pâté.			<b>10</b>
<b>Tortitas de rabo de toro.</b> Fried bull tail stew in spicy breadcrumbs.		<b>7.5</b>	<b>13</b>
<b>Canelón de venado.</b> Deer cannelloni.		<b>6.5</b>	<b>13</b>
<b>Hamburguesa de venado.</b> Deer burger.			<b>7</b>
<b>Crujientes de morcilla de arroz con queso de cabra y piñones.</b> Blood pudding crunchy.		<b>6.5</b>	<b>13.5</b>
<b>Estofado de ternera.</b> Beef stew.	<b>3.75</b>		<b>9.5</b>
<b>Riñones al Jerez.</b> Kidneys cooked in sherry sauce.	<b>3.5</b>		<b>10</b>
<b>Albóndigas caseras.</b> Homemade meatballs.	<b>3.5</b>		<b>9.5</b>

Pan y aperitivos 1.2 / pax · Precios en euros, IVA incluido

The prices are indicated in euros. VAT included

Bread and snacks 1.20€/pax

## ENSALADAS · Salads

- Ensalada simple, lechuga, cebolla y tomate.** 5  
Simple salad.
- Ensalada mixta, lechuga, cebolla, tomate, huevo atún, zanahoria, lombarda y naranja.** 7.5  
Mixed salad.
- Ensalada de palmito, lechuga, cebolla, tomate, huevo, atún, zanahoria, lombarda, palmito.** 10  
Palm heart salad.
- Ensalada de pimientos asados con melva.** 12  
Roast pepper and mackerel salad.
- Ensalada de queso de cabra con vinagreta de Pedro Ximénez.** 12.5  
Goat's cheese salad (Pedro Ximenez vinaigrette).
- Ensalada de cecina con alcachofas.** 13.5  
Dried meat salad with artichokes.
- Ensalada tropical con vinagreta de aceite de oliva, vinagre de Módena y miel.** 12.5  
Tropical salad (with an olive oil, Modena vinegar and honey vinaigrette).
- Ensalada de tomate pelados con ajos y aceite de oliva de la sierra de Cádiz.** 6.5  
Tomato salad (peeled, with garlic and olive oil from the Cádiz mountain range).

## VERDURAS · Vegetables

- Champiñones a la plancha.** 9.5  
Grilled mushrooms.
- Champiñones rellenos con jamón.** 12.5  
Mushrooms stuffed with ham.
- Setas de cultivo ostra con gambas al ajillo.** 14  
Oyster mushrooms with garlic prawns "al ajillo".
- Musaka de berenjenas.** 12  
Mousaka (aubergine and mince meat filling covered in bechamel sauce).

## SOPAS, HUEVOS Y ARROCES

### Soups, eggs and rices

<b>Consomme simple.</b> Plain consomme.	2.5
<b>Consomme a elegir con fondo, yema o al Jerez.</b> Consomme to choose.	3.5
<b>Sopa de picadillo.</b> Chicken broth served with chunks of ham and diced boiled egg.	4.75
<b>Huevos fritos con lomo en manteca.</b> A pair of fried eggs with pork tenderloin in lard.	14
<b>Huevos fritos con jamón ibérico bellota.</b> A pair of fried eggs with iberian ham acorn.	14.5
<b>Revuelto de bacalao con patatas.</b> Scrambled eggs with cod and potatoes.	13
<b>Revuelto de setas de cultivo ostra con gambas.</b> Scrambled eggs with mushrooms and prawns.	14
<b>Arroz con medio conejo a la Duquesa, *por persona.</b> ½ wild rabbit a la Duquesa.	15
<b>Arroz con perdiz a la Duquesa, *por persona.</b> Partridge “a la Duquesa”.	19.5

\* Arroz mínimo dos personas, excepto domingos o festivos.

## PESCADOS Y MARISCOS

### Fish and seafood

<b>Pescado del día de lonja del litoral gaditano según disponibilidad (consultar especie y precio).</b> Wild fish and seafood, ask for the availability.	Kg
<b>Bacalao al alioli.</b> Grilled cod aioli.	14.5
<b>Choco a elegir frito o a la plancha.</b> Grilled or fried cuttle fish.	14
<b>Calamar frito.</b> Squid fried.	15
<b>Corvina frita, rebozada o a la plancha.</b> Grilled or fried cuttle fish.	13.5

# PESCADOS Y MARISCOS

## Fish and seafood

<b>Atún encebollado.</b>	<b>12</b>
Blue fin tuna cooked with sliced onion.	
<b>Gambas al ajillo.</b>	<b>15</b>
Garlic prawns.	
<b>Gambas a la plancha o cocidas 225g.</b>	<b>21</b>
Grilled prawns.	

## CARNES · Meats

<b>Venado con níscalos.</b>		<b>15</b>
Venison with wild mushrooms.		
<b>Medio conejo de monte a la Duquesa.</b>		<b>13.5</b>
½ wild rabbit a la Duquesa.		
<b>Perdiz de monte a la Duquesa.</b>		<b>17</b>
Partridge a la Duquesa.		
<b>Albóndigas de Retinto con chantarelas.</b>		<b>14.5</b>
Retinto meatballs with chantarella.		
<b>Mollejas de Retinto con verduras o setas.</b>		<b>14.5</b>
Retinto cow sweetbread with vegetables or mushrooms.		
<b>Riñones al Jerez.</b>	<b>3.5</b>	<b>10</b>
Kidneys cooked in sherry sauce.		
<b>Albóndigas caseras.</b>	<b>3.5</b>	<b>9.5</b>
Homemade meatballs.		
<b>Estofado de ternera.</b>	<b>3.75</b>	<b>9.5</b>
Beef stew.		
<b>Rabo de toro.</b>		<b>15</b>
Bull's tail.		
<b>Carrillada de vaca en estofado al vino tinto.</b>		<b>13.5</b>
Cheek of veal stewed in red wine.		
<b>Brazuelo de cordero de Aranda.</b>		<b>22.5</b>
Suckling lamb shanks.		
<b>San Jacobo.</b>		<b>14</b>
San Jacobo (Deep fried fillet of pork with cheese filling).		

## CARNES · Meats

<b>Steak tartar de solomillo de vaca Retinta.</b> Steak tartar.	<b>18</b>
<b>Solomillo de Retinto.</b> Retinto sirloin steak.	<b>21</b>
<b>Lomo de añojo de Retinto.</b> Loin "Retinto" veal 1 years.	<b>20</b>
<b>Filete de lomo de añojo de Retinto.</b> Loin steak "Retinto" yearling beef.	<b>14</b>
<b>Lomo de vaca madurada de 4 a 6 años.</b> Loin "Retinto" from 4 to 6 years.	<b>24</b>
<b>Chuletas de cordero de Aranda.</b> Aranda lamb chops.	<b>15</b>
<b>Presa ibérica.</b> Iberian pork shoulder blade.	<b>14.5</b>
<b>Filete de lomo de cerdo.</b> Pork fillet.	<b>11</b>

### **Salsas para acompañar 2€**

A la pimienta, roquefort, mahonesa, mostaza o tomate. Porción de mantequilla 0.50. Salsas 2€, pepper, roquefort cheese, mayonnaise, mustard, tomato.



Pan y aperitivos 1.2 / pax · Precios en euros, IVA incluido  
Toda la información sobre alérgenos escaneando el código QR  
The prices are indicated in euros. VAT included  
Bread and snacks 1.20€/pax