

ENTRANTES · Starters

Anchoas del Cantábrico, 8 unidades. Anchovies.	16
Queso Manchego. Manchego cheese.	14.5
Queso Payoyo 250g. Payoyo cheese.	15
Jamón Ibérico Bellota 80g. Iberian cured ham.	19
Lomo en manteca. Loin of pork in lard.	14
Pimientos rellenos de bacalao y gambas, mínimo 2 unidades, precio por unidad. Peppers stuffed with cod and prawns.	4
Buñuelos de bacalao. Codfish fritters.	12.5
Croquetas de choco en su tinta. Squid croquettes.	12
Croquetas caseras. Homemade croquettes.	8
Paté de perdiz. Partridge pâté.	11
Paté de espárragos y gambas. Asparagus and prawn paté.	10
Tortitas de rabo de toro. Small bull's tail meat cakes.	13
Canelón de venado. Stewed venison cannelloni.	13
Crujientes de morcilla de arroz con queso de cabra y piñones. Crispy black pudding of rice with goat cheese and pine nuts.	13.5

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

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

* Arroz mínimo dos personas, excepto domingos o festivos.

PESCADOS Y MARISCOS

Fish and seafood

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

PESCADOS Y MARISCOS

Fish and seafood

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

CARNES · Meats

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

CARNES · Meats

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

Salsas para acompañar 2€

A la pimienta, roquefort, mahonesa, mostaza o tomate. Porción de mantequilla 0.50. Sauces 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