

ENTRANTES · Starters

Anchoas del Cantábrico.

Anchovies.

1

Queso Manchego.

Manchego cheese.

4

10

Queso Payoyo 250g.

Payoyo cheese.

4

10

Jamón Ibérico Bellota.

Iberian cured ham.

Lomo en manteca.

Loin of pork in lard.

**Pimientos rellenos de bacalao
y gambas**

Peppers stuffed with cod and prawns.

1

2

4

5

10

11

12

Buñuelos de bacalao.

Codfish fritters.

1

2

4

10

Croquetas de choco.

Squid croquettes.

2

3

4

5

7

9

10

11

12

Croquetas caseras.

Homemade croquettes.

2

3

4

10

12

Paté de perdiz.

Partridge pâté.

11

4

10

Paté de espárragos y gambas.

Asparagus and prawn pâté.

4

5

10

11

Tortitas de rabo de toro.

Small bull's tail meat cakes.

2

3

4

6

9

10

11

12

Canelón de venado.

Stewed venison cannelloni.

2

3

11

12

**Crujientes de morcilla de arroz con
queso de cabra y piñones.**

Crispy black pudding of rice with goat
cheese and pine nuts.

2

4

10

13

1. Pescado

2. Gluten

3. Sésamo

4. Huevos

5. Crustáceo

6. Mostaza

7. Molusco

8. Cacahuetes

9. Apio

10. Lacteo

11. Sulfito

12. Soja

13. F. Cáscara

14. Altramuces

ENSALADAS · Salads

Ensalada simple, lechuga, cebolla y tomate.

Simple salad.

**Ensalada mixta, lechuga, cebolla, tomate
huevo, atún, zanahoria, lombarda y naranja.**

Mixed salad.

1 4

**Ensalada de palmito, lechuga, cebolla, tomate,
huevo, atún, zanahoria, lombarda, palmito.**

Palm heart salad.

1 4

Ensalada de pimientos asados con melva.

Roast pepper and mackerel salad.

1 11

**Ensalada de queso de cabra con
vinagreta de Pedro Ximénez.**

Goat's cheese salad (Pedro Ximenez vinaigrette).

2 4 8 10 11 12 13

**Ensalada de cecina
con alcachofas.**

Dried meat salad with artichokes.

2 4 6 8 10 11 12 13

Ensalada tropical con vinagreta

de aceite de oliva, vinagre de Módena y miel.

Tropical salad (with an olive oil, Modena
vinegar and honey vinaigrette).

2 4 8 10 11 12 13

**Ensalada de tomate pelados con ajos y
aceite de oliva de la sierra de Cádiz.**

Tomato salad (peeled, with garlic and olive oil
from the Cádiz mountain range).

11

VERDURAS · Vegetables

Champiñones a la plancha.

Grilled mushrooms.

Champiñones rellenos con jamón.

Mushrooms stuffed with ham.

Setas de cultivo ostra con gambas al ajillo.

Oyster mushrooms with garlic prawns "al ajillo".

5 11

Musaka de berenjenas.

Mousaka (aubergine and mince meat filling
covered in bechamel sauce).

2 4 10 11

SOPAS, HUEVOS Y ARROCES

Soups, eggs and rices

Consomme simple.

Plain consomme.

Consomme a elegir con fondo, yema o al Jerez.

Consomme to choose.

Con fondo: 4 **Con yema:** 4 **Al Jerez:** 11

Sopa de picadillo.

Chicken broth served with chunks of ham and diced boiled egg.

4

Huevos fritos con lomo en manteca.

A pair of fried eggs with pork tenderloin in lard.

4

Huevos fritos con jamón ibérico bellota.

A pair of fried eggs with iberian ham acorn.

4

Revuelto de bacalao con patatas.

Scrambled eggs with cod and potatoes.

1

4

Revuelto de setas de cultivo con gambas.

Scrambled eggs with mushrooms and prawns.

11

4

5

Arroz con medio conejo a la Duquesa.

½ wild rabbit a la Duquesa.

11

Arroz con perdiz a la Duquesa.

Partridge “a la Duquesa”.

11

PESCADOS Y MARISCOS

Fish and seafood

Bacalao al alioli.

Grilled cod aioli.

1

4

Choco a elegir frito o a la plancha.

Grilled or fried cuttle fish.

Frito: 2 7 **A la plancha:** 7

Calamar frito.

Squid fried.

Corvina frita, rebosada o a la plancha.

Grilled or fried cuttle fish.

2

7

Frita: 1 2 **Rebosada:** 1 2 4 **A la plancha:** 1

PESCADOS Y MARISCOS

Fish and seafood

Atún encebollado.

Blue fin tuna cooked with sliced onion.

1 11

Gambas al ajillo.

Garlic prawns.

5 11

Gambas a la plancha o cocidas 225g.

Grilled prawns.

5 11

CARNES · Meats

Venado con níscalos.

Venison with wild mushrooms.

11

Medio conejo de monte a la Duquesa.

½ wild rabbit a la Duquesa.

11

Perdiz de monte a la Duquesa.

Partridge a la Duquesa.

11

Albóndigas de Retinto

con chantarelas.

Retinto meatballs with chantarella.

2 3 4 8 10 11 12 13

Mollejas de Retinto con verduras o setas.

Retinto cow sweetbread with vegetables or mushrooms.

11

Riñones al Jerez.

Kidneys cooked in sherry sauce.

11

Albóndigas caseras.

Homemade meatballs.

2 3 4 10 11 12

Estofado de ternera.

Beef stew.

Rabo de toro.

Bull's tail.

11

Carrillada de vaca en estofado al vino tinto.

Cheek of veal stewed in red wine.

11

Brazuelo de cordero de Aranda.

Suckling lamb shanks.

11

San Jacobo.

San Jacobo (Deep fried fillet of pork with cheese filling).

2 3 4 10 11 12

CARNES · Meats

Steak tartar de solomillo de vaca Retinta.

Steak tartar.

4

6

11

Solomillo de Retinto.

Retinto sirloin steak.

Lomo de añojo de Retinto.

Loin "Retinto" veal 1 years.

Filete de lomo de añojo de Retinto.

Loin steak "Retinto" yearling beef.

Lomo de vaca madurada de 4 a 6 años.

Loin "Retinto" from 4 to 6 years.

Chuletas de cordero de Aranda.

Aranda lamb chops.

Presa ibérica.

Iberian pork shoulder blade.

Filete de lomo de cerdo.

Pork fillet.

Salsas para acompañar · Sauces

A la pimienta. Pepper.

11

Roquefort. Roquefort cheese.

4

10

11

Mahonesa. Mayonnaise.

4

Mostaza. Mustard.

6

11

Tomate. Tomato.

Porción de mantequilla. Portion of butter.

10

1. Pescado

5. Crustáceo

9. Apio

13. F. Cáscara

2. Gluten

6. Mostaza

10. Lacteo

14. Altramuces

3. Sésamo

7. Molusco

11. Sulfito

4. Huevos

8. Cacahuetes

12. Soja