

ALMUERZO DE VERANO/SUMMER LUNCH

ENTRANTES/STARTERS

SALMOREJO CON MOJAMA Y HUEVAS DE TOBIKO
12€

SALMOREJO WITH CURED TUNA LOIN AND TOBIKO ROE

GAZPACHO DE CIRUELAS CON PEPINO Y
CIRUELA ENCURTIDAS. 12€

CHILLED PLUM GAZPACHO WITH PICKLED CUCUMBER AND PLUM.

ENSALADA DE QUINOA, CON PASAS, PEPINO,
TOMATE Y ALIÑO CÍTRICO DE HIERBAS. 12€

QUINOA, GRAPE, AND CUCUMBER SALAD WITH
A CITRUS AND HERB DRESSING

TOSTA DE CHICHARRONES DE CÁDIZ CON PESTO
ROJO Y QUESO PAYOYO 10€

CHICHARRON DE CÁDIZ (CÁDIZ-STYLE PANCETTA),
RED PESTO, AND PAYOYO CHEESE

HUMMUS DE ZANAHORIAS ENCOMINÁS 8€

MARINATED CARROT HUMMUS

JAMÓN IBÉRICO CON TOMATE Y PAN DE CRISTAL 25€

IBERIAN HAM WITH TOMATO AND CRISTAL BREAD

POSTRES/DESSERTS

BROWNIE DE CHOCOLATE CON LECHE Y ANARCARDOS
CON HELADO DE VAINILLA. 8€

MILK CHOCOLATE AND CASHEW NUT BROWNIE SERVED WITH VANILLA ICE CREAM

MOUSSE DE LIMÓN CON CRUMBLE ESPECIADO. 8€

LEMON MOUSSE WITH A SPICED CRUMBLE

PIÑA BRASEADA Y CARAMELIZADA CON CHILE Y
SORBETE DE MANGO. 8€

CARAMELIZED GRILLED PINEAPPLE WITH CHILI AND MANGO SORBET.

PRINCIPALES/MAIN COURSES

SECRETO DE CERDO IBÉRICO CON SALSA
BARBACOA AL OLOROSO Y BONIATOS
FRITOS. 20€

GRILLED IBERIAN PORK SECRETO WITH OLOROSO BARBECUE
GLAZE AND SWEET POTATO FRIES

BACALAO CONFITADO SOBRE ALBORONÍA
GADITANA 22€

CONFIT COD SERVED ON ALBORONÍA (CÁDIZ-STYLE RATATOUILLE)

TORTIGLIONI AL PESTO DE PISTACHO
CON CALABACÍN Y LIMÓN, O CON SALSA BOLOÑESA 18€

TORTIGLIONI WITH PISTACHIO PESTO SERVED WITH LEMON
COURGETTES, OR BOLOGNESE SAUCE

