












## CHACINA





	Tapa	½	Ración
Jamón ibérico de bellota		10	18
½ 50grs Ración 100grs			
Queso puro de ovejas		8	15
½ 90grs Ración 180grs			
			
Caña de lomo ibérico de bellota		10	18
½ 50grs Ración 100grs			
Combinado de chacina ibérica			20
50grs Jamón, 80grs Queso, 50 grs Caña de lomo			
			
Queso Payoyo		9	15
½ 90grs Ración 180grs			
			

## MARISCOS

Gambas blancas cocidas de Huelva			30
 250 grs			
Langostinos de Sanlúcar a la plancha			9
 Cada 100 grs			
Carabineros a la plancha			14
 Cada 100 grs			
Almejas a la marinera con carrillada de merluza, gambas y langostinos			19,5
   			
Almejas finas a la manzanilla			16
 			
Pata de pulpo braseada al pimentón"			8
  Cada 100 grs			

\*Extra, pan, picos o aperitivo 0.60 € por comensal











# TAPAS FRIAS

	Tapa	½	Ración
Boquerones en vinagre	3	6	9
			
Salmorejo cordobés	3,5		7
			
Salmorejo de mango con langostinos yakitoris	4,5		8
			
Espárragos rellenos de ventresca de atún	5		
			





# ENSALADAS

Ensaladilla con marisco	3	8	12
 <p>La ración lleva pipas de mar</p>			
Ensaladilla de Pulpo con mahonesa ahumada	3,5		10,5
			
Ensalada de aguacate a la vinagreta	4,5		12
			
Ensalada Cesar con pincho Tailandés	4,5		12
			
Gourmet con queso y frutos secos	4,5		12
			
Tartar de atún rojo con aguacates y nube de salsa de yogurt	6		12
			
Salpicon de Bogabante			15
			


















# REBOZADOS Y FRITOS

	Tapa	½	Ración
Pavías de bacalao	4,5	9	12
			
Flamenquín de cola de toro	5		
			
Berenjenas con queso de cabra y miel de caña	4	8	12
			
Piruletas de langostinos con queso	4,5	9	13,5
			
Tronco de espárragos con salmón al roquefort	4,5	9	13,5
			
Camembert con crujiente de almendras	4	8	12
			
Croquetas caseras de jamón	3,5	7	14
			
Variado de croquetas caseras	7	14	
			
Boquerones rellenos de centollo	4	8	12
con alioli de anchoas y piquillo			
			
Croquetas de queso de cabra, miel y piñones	4,5	9	13,5
			



















# REVUELTOS

Revuelto de bacalao dorado con alioli	4		12
			
Revuelto de carrilla de merluza, gulas y pimiento del piquillo			12
			
Huevos con chipirones ajilimoli			12
			
Huevos de Oca			16
			

# PARA HACER BOCA

	Tapa	½	Ración
San Marcos de pate			10
 			
Pate de oca a la pimienta con chocolate	7		14
  			
Musaka de berenjenas	4,5		
  			
Chupa chup de cordero con leche de coco	4,5	9	12
  			
Anchoas del Cantábrico sobre hojaldre y crema de queso	Unidad		3
  			
Piononos de corvina	6		12
  			

# GUISOS Y ARROCES

Cola de toro con cremoso de ahumado	5,5		11
 			
Timbal de berenjena con carrilla y queso provolones al ajo negro	5,5		
   			
Carrillada de la sierra al whisky	5		10
   			
Albóndigas de buey con foie	4,5		9
     			
Risotto meloso con setas y jamón	4,5		12
			
Menudo de bacalao	6		12
			
Lasaña de morcilla con foie	4,5		
   			
Setas, foie y huevo poche			7
 			
Wok de tallarines con pollo y verduras			9
  			
Paella de espinacas con bacalao y alioli	4,5		12
   			
Arroz caldoso a la marinera			14
  			

# PESCADOS

Tapa

Plato

Bacalao a la miel de naranja

7

13



Bacalao de autor al ajoliva con gulas del norte

14



Cocochas de bacalao con gulas y wakame

7

14



Tataky de atún con ajo blanco

6

12



Turbante de salmón y espinacas

5

10



Lenguado a la parrilla o salsa

Cada 100 grs

5



Pargo al cava con langostinos

Cada 100 grs

4,5



Urta a la sal con guarnición de roteña

Cada 100 grs

5



**Solemos tener pescados fuera de carta,  
pregunte al camarero**



CONTIENE  
GLUTEN



DIÓXIDO DE AZUFRE  
Y SULFITOS



CACAHUETES



GRANOS  
DE SÉSAMO



FRUTOS  
DE CÁSCARA



MOSTAZA



APIO



LACTEOS



SOJA



ALTRAMUCES



PESCADO



HUEVOS



MOLUSCOS



CRUSTÁCEOS



# CARNES

	Tapa	Plato
Chuleta de cochino negro	Cada 100 grs	4,5
Nido de solomillo a la carbonara	5,5	11
Tapa 80grs      Ración 180grs		
Solomillo de cerdo con salsa elegir*	5	12,5
A la Alacena      - Quesos azules		
5 Pimientas      - Crema de boletus		
Presa ibérica con salsa gouda*	5	14
Pechuga de pollo a la almendra *	5	12,5
Bastoncitos de entrecot al teriyaki	6	12
Magret de pato sobre crema de batata	6	12
Hamburguesita ibérica con huevo de codorniz	4	
Milhojas de presa ibérica con patatas confita	4,5	9
Chuletitas de cordero lechales		17
Solomillo de Ternera a la parrilla		17
Solomillo de Ternera con salsa a elegir		18,5
Solomillo de Ternera al PX con foie		22
Chuletón de Vaca Rubia	Cada 100 grs	6,5
Ribeye Vaca Rubia Gallega	Cada 100 grs	6,5
Lomo bajo de Ternera Frisona	Cada 100 grs	5,54
Solomillo de Ternera Frisona	Cada 100 grs	8,5

\* Tapa 80grs      Ración 250grs

# NUESTROS POSTRES

Crema Quemada a la Alacena



Crepes de Chocolate Caliente con salsa de vainilla



Pastel de Tocino de cielo



Nuestra Tarta de la Abuela



Pastel de Chocolate Ferrero Roche



Tarta de Queso de la viña



Copa de Espuma de Tocino de cielo con crema de queso y Nueces



Torrija de brioche con helado



5 €

Milhojas de Nata bañada en Chocolate Caliente

6 €



Doñana

Un paisaje hecho postre para compartir 12,5 €



Sorbete de Limón 2.50€ .



Helados a la carta: **Nestlé**

Todos nuestros postres son elaborados en esta casa

# VINOS PARA COPEAR

## BLANCOS

		Copa	Botella
Castillo S. Diego	<i>Seco afrutado</i>	2,6	12
Maestrante	<i>Semi dulce</i>	2,6	12
Palomo cojo	<i>Rueda</i>	2,8	14
Marieta	<i>Albariño</i>	2,8	14
Nairoa	<i>Ribeiro</i>	2,8	14

## Frizzantes

Yllera 5.5	<i>Verdejo</i>	2,8	14
------------	----------------	-----	----

## Manzanillas y Finos

Solear	<i>Sanlúcar de Barrameda</i>	2	12
Tio Pepe	<i>Jerez</i>	2,5	15

## TINTOS

### D.O. Rioja

Luis Alegre	<i>Crianza</i>	3	15
Martinez Palacio	<i>Crianza</i>	3	15

### D.O. Ribera del Duero

Flores de Callejo	<i>Cosecha</i>	3	15
Moneo	<i>Cosecha</i>	3	15
La Planta	<i>Cosecha</i>	3,2	18

Disponemos de una carta amplia de vinos

**Solicítela**