

## – **PLATOS FRESCOS, CON PRODUCTOS DE NUESTRA PROVINCIA.**

- ♦ **Salmorejo de remolacha** 6,00€  
con boquerones en vinagre, atún ahumado y queso de cabra. (1/4/7/12)
- ♦ **Hummus de berenjenas** 6,50€  
con tortas de maíz y crudités para dipear. (1)
- ♦ **Paté de cabracho** 7,00€  
con mahonesa casera. (7/3/4)
- ♦ **Atún mechado** 10,50€  
con mahonesa de coco y tomate seco. (3/4)
- ♦ **Tartar de atún rojo y aguacate** 12,00€  
con ajo blanco de coco (1/4/6/7/8/11/12)

## – **ENSALADAS.**

- ♦ **Ensalada de pollo,** 9,00€  
con mostaza dulce y maíz frito. (3/8/10)
- ♦ **Couscous,** 9,00€  
con ahumados y frutos secos aderezados con albahaca (1/4/8)
- ♦ **Timbal de ensaladilla de gambas,** 9,00€  
con puerro fresco. (2/3)
- ♦ **Ensalada de langostinos crujientes,** 12,00€  
aderezada, con mahonesa kimchi, cebolla roja, tomate y polvo de avellanas de los toros. (1/2/3/6/8/12)
- ♦ **Poke hawaiano de salmón marinado** 12,00€  
con arroz, edamame, aguacate, rábano, piña y mahonesa de chipotle. (1/3/4/6/11)

## – **PATATAS, HUEVOS Y MÁS.**

- ♦ **Papas gajos a la brava** 6,50€  
con mahonesa de sriracha y espuma de tomate casero hot extreme. (3/12)
- ♦ **Huevos camperos fritos en aceite de oliva** 11,00€  
patatas de Sanlúcar y camarones fritos. (2/3)
- ♦ **Huevos camperos rotos** 11,00€  
con patatas de Sanlúcar, queso y jamón ibérico. (3/7)

## – **TOSTAS Y PANES.**

- ♦ **Pan bao con carne ibérica confitada,** 3,50€  
mahonesa de coco y salsa hoisin. (1/7/9/12)
- ♦ **Pan bao con tortita vegetariana,** 3,50€  
salsa kimchi, espinacas y salsa hoisin. (1/3/7/9/12)
- ♦ **Pringá de nuestra berza** 3,50€  
calentita en pan de chapata.(1/9)
- ♦ **Tosta en pan de torrija con jamón,** 6,50€  
foie de pato y compota de manzana. (1/3/7/12)

**Alérgenos:** 1. Gluten 2. Crustáceos 3. Huevos 4. Pescado 5. Cacahuete 6. Soja 7. Lácteos,

8. Frutos secos 9. Apio 10. Mostaza 11. Granos de sésamo 12. Dióxido de azufre 13. Moluscos 14. Altramucos

## – PASTAS Y NOODLES.

- ♦ Rigattones a la mantequilla de trufa negra 9,50€  
champiñón y parmesano. (1/3/7)
- ♦ Raviolis con albóndigas de retinto 9,50€  
en salsa de mascarpone y albahaca. (1/3/7/12)
- ♦ Salmón estilo Thai, cocinado en wok 9,50€  
con verduras frescas, noodles, un toque de coco y soja. (4/6/7/8/9/11)
- ♦ Falso rissoto de chocos en su tinta 9,50€  
(2/4/7/12/13)

## – FRITURAS.

- ♦ Tempura de Verduras Variadas 8,50€  
con salsa agridulce y wok. (1/9/11/12)
- ♦ Pollo al curry rojo empanado 8,50€  
acompañado de mahonesa de coco. (1/3/7)
- ♦ Surtido de croquetas caseras 8,50€  
(1/3/7)
- ♦ Crujientes de queso y puerro con 8,50€  
reducción de Pedro Ximénez. (1/7/12)
- ♦ Daditos de cazón en adobo 10,50€  
reducción de Pedro Ximénez. (1/4)
- ♦ Ortiguillas fritas 10,50€  
(1/13)
- ♦ Chips de chocos con alioli de wakame 10,50€  
(1/3/13)

\* \* \* \* \*

## TRAGOS LARGOS, COCTELERÍA Y COMBINADOS.

- ♦ Combinado 6,50€
- ♦ Premium desde 7,50€
- ♦ Cócteles 7,50€

Alérgenos: 1. Gluten 2. Crustáceos 3. Huevos 4. Pescado 5. Cacahuete 6. Soja 7. Lácteos,  
8. Frutos secos 9. Apio 10. Mostaza 11. Granos de sésamo 12. Dióxido de azufre 13. Moluscos 14. Altramuces

## PESCADOS

- ♦ **Cazuela de mejillones** 10,00€  
al amontillado con salsa de mariscos. (1/2/3/4/5/6/7/9/10/12/13)
- ♦ **Albondiguillas de chocos de la Bahía** 12,00€  
en salsa de gambas. (1/2/3/4/7/9/12/13)
- ♦ **Bacalao gratinado con alioli** 12,00€  
con fondo de berenjenas y salsa de piquillo. (4/7/12)
- ♦ **Atún rojo a la plancha** 17,00€  
con verduritas asiáticas y fideos de arroz. (4/6/9/11)
- ♦ **Gambones al ajillo** 17,00€  
con ajos morados y guindilla fresca. (2/12)
- ♦ **Corvina blanca a la plancha** 17,00€  
sobre crema de bogavantes. (2/4/9/12/13)

## CARNES

- ♦ **Vélez Burger:** (1/3/12) 8,00€  
Hamburguesa de ternera en pan de cristal con lechuga, mahonesa de trufa, setas, cebolleta y jamón ibérico.
- ♦ **Pluma Ibérica marinada en palo cortado y miso** 11,50€  
marcada a la plancha con patatas fritas de Sanlúcar y salteado de habitas baby. (6/12)
- ♦ **Solomillo de cerdo a la parrilla** 11,50€  
a los tres quesos, a la pimienta o Pedro Ximénez. (7/12)
- ♦ **Costilla Ibérica a baja temperatura** 11,50€  
napada con salsa agridulce. (6/9/8)

## POSTRES

- ♦ **Bizcocho y cremoso de chocolate al 70%** 5,50€  
con ralladura de naranja y pimienta negra. (1/3/5/7/8/14)
- ♦ **Tarta de zanahoria y nueces** 5,50€  
con frosting de queso y coco. (1/3/5/7/8/14)
- ♦ **Leche frita con helado de turrón** 5,50€  
flambeado con anís. (1/3/7)
- ♦ **Crema de mascarpone** 5,50€  
con fresas y galleta oreo. (1/3/5/7)
- ♦ **Tarta de limón y merengue** 5,50€  
con base de galletas María. (1/5/7/14)
- ♦ **Sorbete de limón al orujo o al cava** (1/7) 5,50€

Alérgenos: 1. Gluten 2. Crustáceos 3. Huevos 4. Pescado 5. Cacahuete 6. Soja 7. Lácteos, 8. Frutos secos 9. Apio 10. Mostaza 11. Granos de sésamo 12. Dióxido de azufre 13. Moluscos 14. Altramucos