

MENU

ALÉRGENOS

 Huevos	 Lácteos	 Granos de Sésamo
 Pescado	 Frutos de Cáscara	 Dióxido de azufre y sulfitos
 Gluten	 Cacahuetes	 Altramuces
 Crustáceos	 Soja	 Molúscos

Entrantes Fríos

Ensaladilla de Pulpo

Octopus Potato "Ensaladilla"

7 €



Tomate Rosa Ecológico con Vinagre de Arrope de Jerez, Melva Canutera y Alcaparras

Organic Tomatoes Salad with Frigate Mackerel, Capers and Cumin Seasoning

14 €



Entrantes calientes

Patatas fritas con Queso Gratinado, Pulled Pork y Tajín Picante

Potatoes with Gratin Cheese, Pulled Pork and Spicy Tajin

8 €



Rollito Nem de Gambón con Salsa Chile Dulce y Mayonesa Picante (2 und)

Shrimp Nem roll on a leaf of lettuce, sweet chilli sauce and spicy mayonnaise (2 units)

7 €



Huevos fritos con Patatas Fritas y Tierra de Morcilla

10 €



Nachos con Frijoles, Aguacate, Chili y Salsa Ranchera

Nachos with pulled pork, beans, pico de gallo, avocado and ranch sauce

12 €



Verduras

Boniatos Fritos con Salsa Sweet Chilli y Queso Payoyo Rallado

Sweet potato with sweet chilli sauce and grated payoyo cheese

7 €



Falafel con Mermelada de Harissa y Yogurt de Cítricos (4 und)

Falafel with harissa jam lemon, citrus yoghurt and lightly roasted cherry tomatoes (4 units.)

7 €



Hamburguesa Vegetariana (verduras y alubias) con Provolone y Kétchup Japonés

Fried vegetarian burger (vegetables and chickpeas), grilled red onion, provolone and japanese ketchup

12 €



Bocatas Gourmets *se sirven con patatas*

Sándwich Club de Pollo con Bacon, Huevo a la Plancha, Lechuga, Tomate y Mayonesa de Lea Perrins con Mostaza Francesa en Pan de Brioche artesano

Club Chicken sandwich with bacon, grilled egg, lettuce and tomato

14 €



Serranazo de Presa Ibérica con Jamón Ibérico, Tortilla y Mermelada de Pimiento Verde en Pan de Masa Madre

Serranito sandwich (pork cooked), Iberian ham, omelette and pepper jam

14 €



Búrguers Gourmet *se sirven con patatas*

Hamburguesa de Pollo Tandoori con Salsa de Pimientos Rojos, Cebolla Roja y Lechuga 180 gr

Tandoori chicken burger with red pepper sauce, red onion and lettuce

12 €



Smash Burger de Ternera Retinta con Bechamel de Kimchi, Aros de Cebolla Fritos, Lechuga y Piparra en Pan Brioche artesano 180 gr

Double Smash burger (90 gr each) with kimchi béchamel, onion rings, lettuce and gherkin 180 gr

14 €



Smash Cheese Burguer de Ternera Madurada con Provolone, Lechuga y Ketchup en Pan Brioche artesano 180 gr

Double Smash burger (90 gr each) with provolone, lettuce and ketchup

14 €



Hamburguesa de Vaca Especial Caníbal con 70 días de Maduración, Queso Gouda de Vaca Jersey y Guanchale en Pan Brioche 200 gr

70-day Matured Beef Burguer, Guanciales and Jersey Cow Gouda Cheese 200gr.

16 €



Super hamburguesa de Vaca Rellena al Pesto con Queso Escamorza Ahumado en Pan Brioche en Pan Brioche 250 gr.

Beef Super burger stuffed with pesto and smoked Escarmoza cheese in a brioche bun. 250gr.

18 €



Nuestras Carnes *se sirven con Patatas*

Costillas Ibérica a Baja temperatura glaseadas con Miel y Salsa Bulldog 400gr

Iberian ribs cooked at low temperature with a honey glaze and Bulldog sauce. 400gr.

18 €

Abanico Ibérico Macerado en Kimchi 200 gr.

Kimchi macerated Iberian Pork Steak

18 €

Solomillo de Retinto con Salsa de su Jugo al Oloroso 180 gr

Beef Steak in a Oloroso Sauce

21 €

Lomo Bajo de Vaca con 40 días de Maduración 350 gr.

40-day matured beef Entrecote 350 gr

29 €

POSTRES

Brownie con Crema de Oreo

Oreo cream brownie

6 €



Banoffee con Dulce de Leche y Galletas Lotus

Banoffee pie with dulce de leche and lotus biscuits

6 €



Bizcocho de Clementina con Almíbar de Naranja

Clementine Sponge with Orange Syrup

6 €



Tarta de Queso con Crema de Lima y Maracuyá

Cheese Cake with Lima Cream and Maracuya

6 €



Tarta de Zanahoria con Frosting de Queso

Carrot Cake with Cheese Frosting

6 €



BEBIDAS

VINOS

Generosos

Manzanilla la E / Sanlúcar de Barrameda	3€
Manzanilla pasada Aurora / Sanlúcar de Barrameda	3€
Fino Fernando de Castilla / Jerez de la Frontera	3€
Fino Fernando de Castilla en Rama / Jerez de la Frontera	5 €
Fino Tío Pepe en Rama / Jerez de la Frontera	5€
Amontillado Aurora / Sanlúcar de Barrameda	5€
Oloroso Alfonso / Jerez de la Frontera	4€
Oloroso Aurora / Sanlúcar de Barrameda	5€
Palo Cortado Castillo de Guzmán / Trebujena	5€
Cream Solera 1847 / Jerez de la Frontera	3€
Pedro Ximénez Néctar / Jerez de la Frontera	3€
Moscatel Pico Plata / Chipiona	4€
Sol de Naranja / Vejer de la Frontera	3€

Blancos

Barretero / Zalema / Huelva	3€	21€
Cabo de Trafalgar / Chardonnay / Vejer de la Frontera	3€	21€
Los Insensatos / PX / Montilla	3€	21€
As de Mirabrás / Palomino / Sanlúcar de Barrameda	4€	22€
Mirlo / Viognier / Sevilla	4€	24€

Blancos Semidulce y Frizzantes

Faro de Trafalgar Semidulce / Chardonnay / Vejer de la Frontera	3€	21€
Marela Frizz / Zalema / Huelva	3€	21€
Croft Twist Frizz / Jerez de la Frontera	4€	24€

Rosados

Cloe / Garnacha / Ronda	4€	24€
-------------------------	----	-----

Espumosos

Toto Barbadillo / Chardonnay / Sanlúcar de Barrameda	4€	24€
Lumé Brut Nature / Zalema / Huelva	5€	26€

Tintos

Portum Baesippo / Cabernet y Syrah / Vejer de la Frontera	3.5€	22€
Nude / Tintilla de Rota / Cádiz	3.5€	22€
Vallehondo / Syrah / Huelva	3.5€	22€
Iceni / Tintilla de Rota y Syrah / Arcos de la Frontera	4€	23€
Finca Moncloa / Syrah, Cabernet y Tintilla de Rota / Cádiz		25€
ARX / Syrah / Petit Verdot y Tintilla de Rota / Arcos de la Frontera		32€

Cerveza Barril Alhambra

Caña 1.60€ Medio 3.20€

Cervezas de Tercio

Alhambra 1925 / Budweiser / Stella Artois / Mahou Sin Filtrar / Corona 3.5€