

Nuestra carta de *mediodía*

🕒 Cierre de cocina a las 16:00

📅 Disponible hasta el 15/05



Abacería

Aceituna Gordal 2.50€

Gilda Boquerón 2.50€ 

Gilda Anchoa 2.50€ 

Gilda Atún 2.50€ 

Gilda con Alegría "Picantona" 2.50€ 

Degustación de gildas (4 uds) 9€ 

Tostas lomo de salmón ahumado
(2uds) 6.00€   

Cartucho dados salchichón ibérico
COVAP 80 gr 4.50€ 

Cartucho dados queso oveja añejo
Gran Reserva 80gr 4.50€  

Cartucho dados queso cabra
semicurado COVAP 80r 4.50€  

Ración salchichón bellota ibérico
COVAP 150gr 12.00€ 

Ración queso oveja añejo Gran

Reserva 150gr 12.00€   

Ración queso cabra semicurado
COVAP 150gr 10.00€   

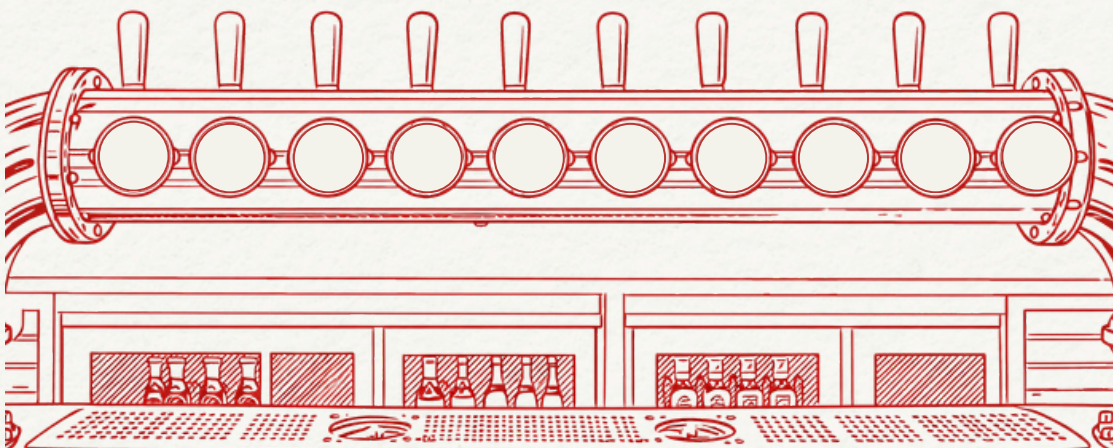
Chicharrón de Cádiz 100 gr 6.00€ 

Tostas con anchoas del Cantábrico
en mantequilla (2uds) 6.50€   

Ración caña de lomo bellota 100%
ibérico 100 gr 16.00€  

Ración jamón de bellota 100%
ibérico COVAP 100gr 16.00€   

Variado de chacinas y quesos
COVAP 18.00€     



Para empezar

Gazpacho Bloody Mary 4.00€    

Coctel cítrico de cangrejo con su
crujiente 4.00€     



*Flamenquín de merluza rellena de
jamón ibérico con salsa de pimientos*

Al centro

Pescaito frito con mayonesa de
adobo 10.00€   

Lingote de patatas bravas 5.00€   

Buñuelos de gambas con
mayonesa de Manzanilla 8.00€     

Ensalada de verduras del huerto a
la brasa con espuma de
parmesano 7.00€   

Primer pase

Bacalao marinado con migas
tradicionales y salmorejo de naranja
5.00€    

Tortillita crujiente con tartar de marisco
de temporada 5.00€      

Ensaladilla de pulpo y encurtidos
6.00€  

Montadito de pringá con cremita de ajo
asado 6.00€   



*Pionono de cola de toro con
parmentier de patata*

Nuestros platos

Atún mechado con jamón ibérico, guisantes y salmorejo de aguacate 7.00€    

Carpaccio de manitas de cerdo con brandada de bacalao tostada y almejas 8.00€     

Ravioli casero relleno de marisco con alcachofas y consomé de jamón 7.00€   

Flamenquín de merluza rellena de jamón ibérico con salsa de pimientos 10.00€    

Pionono de cola de toro con parmentier de patata 12.00€    

Arroz seco T-bone con pimientos del Padrón y salsa bearnesa 12.00€ (pp)  

Final dulce

Torrija con helado miel 6.00€   

Tarta de chocolate 70% 6.00€   

Carrot cake 6.00€    

Crema de arroz con leche tostada 6.00€ 

pregunta por nuestra propuesta de menús

