

## PARA EMPEZAR...

Anchoa de Santoña 1-4	3€/ud
Molletito de carne mechada y salsa tonata 1-3-4-10-12	3.9€/ud
Brioche de calamar frito con mayo y chimichurri 1-3-12-13	4.2€/ud
Alcachofa con salsa de oloroso y hierbabuena 1-4-12	5.5€/ud

## ENTRANTES

Jamón ibérico de bellota Quarentena con pan con tomate 1	12€/22€
Tacos de salchichón ibérico Quarentena con piel de lima	4.5€/9€
Mojama de atún de rojo con almendras fritas 1-4-8	3.5€/7€
Queso de oveja curado en manteca (75gr/15Ogr) 1-7	6.5€/12€
Huevos rellenos de txangurro 2-3-4-12	3.5€/6.9€
Ensaladilla de gambón con mayo casera 2-3-10-12	5.5€/10€
Bravas 1-3	5.9€
Salmorejo con sus avíos 1-3	5.5€/9.5€
Puerro confitado con salsa para chuparse los dedos 3-7-8-12	8.5€
Tomate aliñao con ventresca de atún, sorbete de queso y aceituna negra 1-4-7-12	7.5€/14€
Lasaña templada de bacalao ahumado y escalivada 1-3-4-8-12	9.5€
Gambas blancas al ajillo con huevo frito 2-12	13€
Ensalada mediterránea de melón con pesto y nieve de queso de cabra 7-8	12€
Patatas con huevos fritos y foie a la plancha 1-3-12	15€
Almejas al vapor, en salsa verde o marinera 1-4-12-13	16€

## FRITURAS

Croquetas de jamón ibérico (4 ud/8 ud) 1-3-7	6€/11€
Buñuelos melosos de bacalao (4 ud/8 ud) 1-3-4-7	5.5€/10.5€
Boquerones con mayo de adobo 1-3-4-12	5€/9€
Chocos de las costas andaluzas 1-3-13	6.5€/12€
Rape con salsa roteña para mojar 1-4-12	8€/15€

## ARROCES Y GUIOSOS

Arroz marinero con carpaccio de gambas y alioli de azafrán 2-3-4-12-13	12€
Espinacas con garbanzos de sevillanas maneras 1-12	5.5€/9.5€
Guiso de sepia en salsa americana con patatas y chicharrón frito 1-2-4-8-12-13	6.5€/12€
Nuestra carne con tomate y padrones fritos 1-3-12	5.5€/9.5€

## SEGUNDOS

Corvina en amarillo, tomatitos secos y judías verdes 4-12	14€
Merluza en salsa verde con almejas 1-4-12-13	16€
Atún rojo de almadraba con salsa marinera y patatas paja 1-4-12	18€
Churrasco de pollo campero con patatas fritas y mojo rojo 1-12	9.5€
Secreto ibérico con bimis a la parrilla	14€
Solomillo de vaca a la Rossini con patatas rostí 1-7-12	28€
Lomo de vaca al corte con patatas y piquillos confitados (min 30Ogr) 1-3-7-12	7€/100gr

## POSTRES

Tarta de queso con dulce de leche 1-3-7-8	5.9€
Tarta chocolate con sorbete de maracuyá y menta 1-3-7-8	5.9€
Helado de plátano a la brasa con toffee de Jerez, chocolate y pecanas 3-7-8-12	6.9€
Flan casero con crema chantilly y helado 3-7	5.9€

Pan y picos 1.5 €/pers.

\*Todos los precios incluyen IVA

Chef | Leo Nuñez

ALÉRGENOS: 1 Gluten, 2 Crustáceos, 3 Huevos, 4 Pescado, 5 Cacahuets, 6 Soja, 7 Lácteos, 8 Frutos Secos, 9 Apio, 10 Mostaza, 11 Sésamo, 12 Sulfitos, 13 Moluscos, 14 Altramuces.

## TO START...

Anchovy from Santoña 1-4	3€/ud
Roast pork sándwich with tonata sauce 1-3-4-10-12	3.9€/ud
Fried squid brioche with mayonnaise and chimichurri sauce 1-3-12-13	4.2€/ud
Artichoke with sherry wine sauce and mint 1-4-12	5.5€/ud

## STARTERS

Iberian ham Quarentena with toasted bread and tomato (45gr/90gr) 1	12€/22€
Iberian salchicón Quarentena with lime zest (50gr/100gr) O	4.5€/9€
Cured tuna with fried almonds (30gr/60gr) 1-4-8	3.5€/7€
Cured sheep cheese (75gr/150gr) 1-7	6.5€/12€
Eggs stuffed with crab 2-3-4-12	3.5€/6.9€
Prawn russian salad with mayonnaise 2-3-10-12	5.5€/10€
"Bravas" potatoes 1-3	5.9€
Cold tomato soup with boiled egg and ham 1-3	5.5€/9.5€
Confit leek with bearnese sauce and nuts vinaigrette 3-7-8-12	8.5€
Tomato salad with belly tuna, cheese sorbet and black olives 1-4-7-12	7.5€/14€
Smoked cod warm lasagna with grilled vegetables 1-3-4-8-12	9.5€
Shrimps with spicy garlic sauce and fried egg 2-12	13€
Fried potatoes and eggs with grilled foie 7-8	12€
Melon salad with pesto sauce, olives and goat cheese granita 1-3-12	15€
Steamed clams, with green sauce o spiced tomato sauce 1-4-12-13	16€

## FRIES

Iberian ham croquettes (4 ud/8 ud) (4 ud/8 ud) 1-3-7	6€/11€
Cod fritters (4 ud/8 ud) (4 ud/8 ud) 1-3-4-7	5.5€/10.5€
Anchovies with spiced mayonnaise 1-3-4-12	5€/9€
Squid from our coasts 1-3-13	6.5€/12€
Monkfish with "roteña" sauce 1-4-12	8€/15€

## RICES AND STEWS

Fish rice with shrimp carpaccio and saffron alioli 2-3-4-12-13	12€
Stewed spinachs with chickpeas 1-12	5.5€/9.5€
Cuttlefish with crustaceans sauce, french fries and pork rinds 1-2-4-8-12-13	6.5€/12€
Stewed pork with tomato sauce and fried peppers 1-3-12	5.5€/9.5€

## MAIN COURSES

Grilled seabass with yellow fish sauce, dried tomatoes and green beans 4-12	14€
Stewed hake in green sauce with clams 1-4-12-13	16€
Red tuna with spicy tomato sauce and straw pototes 1-4-12	18€
Grilled chicken thigh with french fries and red mojo sauce 1-12	9.5€
Roasted iberian secret with grilled bimis O	14€
Cow sirloin "alla Rossini" and crispy potato rosti 1-7-12	28€
Cow steak with french fries and confit piquillo peppers (min 300gr) 1-3-7-12	7€/100gr

## DESSERTS

Cheesecake with cream caramel 1-3-7-8	5.9€
Chocolate cake with passio fruit and mint 1-3-7-8	5.9€
Roasted banana ice cream with Sherry toffee, chocolate and pecan nuts 3-7-8-12	6.9€
Flan with chantilly and ice cream 3-7	5.9€

Bread and picos 1.5 €/pers.

\*VAT included in all prices

Chef | Leo Nuñez

ALLERGEN PRODUCTS (Our dishes may contain traces of gluten and nuts) O Allergens free, 1 Gluten, 2 Crustaceans, 3 Eggs, 4 Fish, 5 Peanut, 6 Soy, 7 Dairy, 8 Nuts, 9 Celery, 10 Mustard, 11 Sesame, 12 Sulfites, 13 Molluscs, 14 Lupins

VINOS

# TAPASBAR

puerta Jerez

## GENEROSOS

### MANZANILLA

Manzanilla la goya  
Palomino fino/DO Sánlúcar de  
Barrameda  
**3.5**

Manzanilla la goya xl  
Palomino fino/DO Sánlúcar de  
Barrameda  
**6.5**

Manzanilla maruja pasada  
Palomino fino/DO Sánlúcar de  
Barrameda  
**6€(media copa)/10€(copa)**

### FINOS

Tio pepe en rama  
Palomino fino/DO Jerez  
**4.5**

Tio pepe una palma  
Palomino fino/DO Jerez  
**5€**

Tio pepe dos palmas  
Palomino fino/DO Jerez  
**6€**

Tio pepe tres palmas  
Palomino fino/DO Jerez  
**4€(media copa)/8.5 (copa)**

Fino de el puerto 3 en rama  
(lustau)s  
Palomino fino/DO Jerez  
**6€**

Fino la panesa  
Palomino fino/DO Jerez  
**3.5€(media copa)/6.5€(copa)**

Fino ynocente  
Palomino fino/DO Jerez  
**5.5(copa)**

### AMONTILLADO

Amontillado solera cydp  
Palomino fino/DO Jerez  
**5.50/28**

Amontillado fino el tresillo  
Palomino fino/DO Jerez  
**4(media copa)/7(copa)**

Amontillado tradición  
Palomino fino/DO Jerez  
**7€(media copa)/12€(copa)**

Tio pepe cuatro palmas  
Palomino fino/DO Jerez  
**12(media copa)/22(copa)**

### OLOROSO

Oloroso gobernador  
Palomino fino/DO Jerez  
**4.5**

Oloroso Monteagudo  
Palomino fino/DO Sanlúcar de  
Barrameda  
**4**

Oloroso villapanés  
Palomino fino/DO Jerez  
**4.5(media copa)/8€ (copa)**

Oloroso el galeón  
Palomino fino/DO Jerez  
**7€(media copa)/12€ copa**

Oloroso tradición  
Palomino fino/DO Jerez  
**8€(media copa)**

### PAJO CORTADO

Palo cortado solera cydp  
Palomino fino/DO Jerez  
**6.5**

Palo cortado viejo cp Valdespino  
Palomino fino/DO Jerez  
**7€(media copa)/12€(copa)**

Palo cortado marqués de rodil  
Palomino fino/DO Jerez  
**9€(media copa)/16€(copa)**

VINOS

# TAPASBAR

puerta Jerez

## BLANCOS

Menade  
Verdejo/VT Castilla y León  
**3.9/22**

Silente  
Viogner/VT Serra Norte de Sevilla  
**4.5/24**

El sueño del niño  
Moscatel/DO Condado de Huelva  
**4/22**

Alba martín  
Albariño/DO Rías Baixas  
**3.9/22**

Refu  
Treixadura/DO Ribeiro  
**5/28**

O pequeno mein  
Treixadura, godello, albariño,  
torrontés/DO Ribeiro  
**5/28**

Itsasmendi 7  
Hondarrabi zuri, hondarrabi zuri  
zerratie, riesling/DO Bizkaiko  
Txakolina  
**4.5/22**

Eresma semidulce  
Verdejo/DO Rueda  
**3.5/20**

Qué bonito cacareaba  
Viura, malvasia, Garnacha/ DOCa  
Rioja  
**85**

Capellanía  
Viura/DOCa Rioja  
**90**

## TINTOS

Pperez  
Tinto fino/DO Ribera del Duero  
**4.20/23**

Marquez y Bengoa  
Tempranillo/DOCa Rioja  
**3.9/22**

Colonia 40  
Syrah, Cabernet Sauvignon,  
Merlot, P. Noir y Cab. Franc/VT  
Sierra Norte de Sevilla  
**4.50/24**

Lalama  
Brancellao, garnacha, Mencía/DO  
Ribera Sacra  
**40**

Bassus  
Pinot noir/DOP Utiel Requena  
**42**

Luis alegre sel. Especial  
Tempranillo, graciano y mazuelo/-  
DOCa Rioja  
**58**

Pago de los capellanes crianza  
Tinto fino/DO Ribera del Duero  
**50**

Valduero I cepa  
Tempranillo/DO Ribera del Duero  
**55**

Mauro  
Tempranillo, syrah/VT Castilla y  
eón  
**50**

Dominio de es viñas viejas  
Tempranillo, albillo/DO Ribera del  
Duero  
**105**

La cueva de contador  
Tempranillo/DOCa rioja  
**105**

Flor de pingus  
Tinto fino/DO Ribera del Duero

## ROSADOS

Baigorri  
Tempranillo y garnacha/DOCa  
Rioja  
**4/22**

Rita  
Syrah, garnacha/AOC Cote de  
Provence.  
**40**

## ESPUMOSOS

Toto barbadillo  
Palomino fino/VT Cádiz  
**4/22**

Tattinger brut res.  
chardonnay, p.noir, p. menu-  
nier/AOC champagne  
**10/75**