

## PARA EMPEZAR

### **Ensalada turca 9,8€**

Ensalada de brotes tiernos de lechuga, falafel, tomate azul de Motril con salsa de yogur y hierbanuena

### **Ensaladilla de langostinos 12,8€**

### **Jamón 100% Ibérico de Bellota 17€** 100gr

### **Patatas bravas a los dos salsas 12€**

### **Croquetas de chuletón 12€** 8 ud

### **Burrata con tomate azul de Motril con vinagreta de higos 12€**

### **Patatas alioli con huevos de choco a la brasa 7€**

### **Queso viejo de oveja de Zamora 8€**

## TAPAS Y PLATOS

### **Lagrimitas de presa ibérica con alioli de chimichurri 7,5€**

### **Coliflor asada y frita 8€**

Sobre crema de queso fresco y un toque de sweet chili

### **Tacos mexicanos de tartar de atún 7€** 2 unidades

### **Berenjenas chinas fritas 7,8€** con pesto rosso y parmesano

### **Albóndigas de choco y gambas a la manzanilla 13,5€**

### **Pimientos del padrón 4,5€**

### **Buñuelos de rape y langostinos 7€** 5 unidades

### **Arroz meloso de setas ecológicas y parmesano 14€**

### **Alcachofas braseadas 7€**

sobre crema de leche de coco con un toque picante, mango y curry verde tailandés



## PARA TERMINAR

**Costillar ibérico bbq 16,5€**  
cocinado a baja temperatura 15 horas

**Preso ibérica de la Sierra Norte 18,5€**  
200gr

**Pata de pulpo a la brasa 21€**  
con puré de patata de manteca colorá

**Lomo bajo de vaca Retinta 23€**  
pieza de 300 gr con maduración de 25 días

**Parrillada de verduras 12€**

**Solomillo de vaca frisona 18€**  
200 gr

**Hamburguesa de vaca 7,2€**  
con queso cheddar y mermelada de bacon

## POSTRES

Tarta de queso al horno con galleta Lotus 5,5€

Brownie de chocolate con helado de pistachos 5,5€

Tiramisú 5,5€

Pan 0,9€

Servicio, picos y aceitunas: 0,9€ por comensal



## TINTOS

GRACIANTE Crianza - Rioja 3€ - 17€  
Tempranillo - 12 meses en barrica

JUAN CAMPIUM - Rioja 20€  
Tempranillo y viura - Maceración carbónica

VALDERIBERO Roble - Ribera del Duero 3€ - 17€  
Tempranillo - 5 meses en barrica

LA CELESTINA Crianza - Ribera del Duero 23€  
Tempranillo - 12-14 meses en barrica

TARANTELO - Cádiz 18€  
Tintilla de Rota, Syrah y Merlot - 6 meses en barrica

VALLEHONDO - Huelva 3,5€ - 19€  
Syrah - 6 meses en barrica

24 MOZAS- Toro 20€  
Tinta de Toro - 6 meses en barrica

MERAYO - Bierzo 3,2€ - 17€  
Mencia - vino joven

VILLA · IULLIA - Cuenca 4,2€ - 24€  
Tempranillo y sirah - vino de autor

OVERO CRIANZA - Lebrija, Sevilla 24€  
Tempranillo y syrah - 12 meses en barrica

## BLANCOS

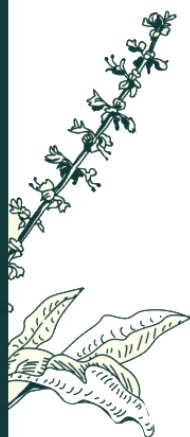
VERDEJO - 3€ - 16€  
Verdejo

FAUSTINO SEMIDULCE - Rioja 3€ - 16€  
50% Zalema 50% Moscatel de Alejandría

MERAYO - Bierzo 3,2€ - 18€  
Godello

NAVASCAL - Navarra 3,5€ - 18€  
Chardonnay

PRIMARIO - Cádiz - 4€ - 19€  
98% Palomino 2% Moscatel





## VINOS GENEROSOS

MIL PESETAS - Manzanilla - Sanlucar de Barrameda 2,7€ - 10€

PAPIRUSA - Manzanilla - Sanlucar de Barrameda 3€ - 18€

TIO PEPE - Fino - Jerez 3€ - 18€

BERTOLA - Amontillao - Jerez 6€  
Crianza de más de 12 años

CANASTA - Cream - Jerez 3€

PEDRO XIMENEZ - Jerez 3€

## OTROS VINOS

MERAYO - Rosado - Bierzo 3€ - 16€

VILLA · IULIA - Rosado - Cuenca 4€ - 22€

NEW YORK HOOD - Moscato - Valencia 2,8€ - 16€

VERMUTH Bodegas Díaz - Huelva 3€

EL VERMÚ blanco - Somontano 3€

FINO SPRITZ - Jerez 6€  
Cóctel a base de suave fino, hierba buena e hielo

SANGRÍA 4€ - 16€

