

Para picar

Ensaladilla de gambas
Queso Manchego artesano (tapa)
Paté de h. bacalao con tostaditas de Chiclana
Morcilla con piñones y huevo codorniz
Paté de atún casero con tostaditas de Chiclana

Tostas

Caramelo de foie
Solomillo con dos quesos
Pringá artesana
Tapenade y queso de cabra
Bacalao ahumado
Quilla (pisto y huevo codorniz)
Boquerones con paté de atún
Sobrasada con Queso Manchego

Platos fríos

Chicharrón de Cádiz
Carne mechada
Asadillo Manchego con melva
Mojama de Barbate
Solomillo de Salmón Ahumado con alcaparras
Queso Manchego artesano
Mejillones al limón o marinera

Tenemos pan y pasta sin gluten, comida baja en sal.
Si necesitas algún alimento preparado de forma diferente, dínoslo.

Ensaladas

Quilla (tomate, pimientos asados, queso cabra y aceitunas)
Templada (tomate, anchoas y queso)
Ensalada del chef (lechuga, gambas ajillo, naranja)
Palmitos y ahumados con ali-oli

Platos calientes

Arroz al señorito (min. 2 personas, 20 m.)
Revuelto de calabacín
Revuelto de ahumados
Chistorra con Camembert
Huevos Quilla (pisto con huevo)
Lomo Bacalao con mermelada de cebolla
Bacalao a la Vizcaína
Solomillo de atún con elixir de limón o Vizcaína
Secreto ibérico en salsa verde
Escalopines de ternera al moscatel
Solomillo de cerdo con cabrales
Hamburguesa de la abuela (pollo/cerdo/ternera)
Hamburguesa con foie y cebo. Caramelizada
Espaguetis con gambas al ajillo
Pasta del día

Postres

Naranja preparada con o sin cointreau
Mousse tocino de cielo y piñones
Flan de higo al Pedro Ximénez
Tarta imperial con helado
Tocino de cielo con crema de queso
Mousse de choco. Blanco y avellanas
Flan de queso con arándanos
Chupito vodka chocolate pancracio con chocoliva