

EL CUARTEL

del 



ESP-ENG

Embutidos y salazones / Cured meats and salted fish

| | |
|---|-----|
| Jamón 100% Ibérico D.O. Los Pedroches y pan inflado (100 gr) <i>100% Iberian ham from Los Pedroches</i> | 32€ |
| Chicharrón de Chiclana al corte con pimentón y limón (100 gr) <i>Thinly sliced pork charcuterie from Chicalana with smoked paprika and lemon</i> | 16€ |
| Mojama con almendra marcona <i>Salt-cured tuna with Marcona almonds</i> | 16€ |
| Anchoas del Cantábrico, mantequilla de miso y pan de cristal <i>Cantabrian anchovies, miso butter and crystal bread</i> | 18€ |

Entrantes fríos / Cold starters

| | |
|---|-----|
| Ensaladilla rusa con atún rojo <i>Russian salad with bluefin tuna</i> | 20€ |
| Ensalada de lechuga viva, queso de La Peral y vinagreta de anchoas <i>Fresh lettuce salad, pear cheese and anchovy vinaigrette</i> | 16€ |
| Nuestro steak tartar de lomo madurado y hueso de tuétano asado <i>Our steak tartare of matured loin and roasted bone marrow</i> | 26€ |
| Tartar de atún, con trufa y aliño de Jerez (150gr) <i>Tuna tartare with truffle and Jerez dressing</i> | 28€ |
| Carpaccio de gamba roja, ajo blanco y aceite de sus cabezas <i>Red shrimp carpaccio with ajo blanco and head oil</i> | 32€ |

Entrantes calientes / Hot starters

| | |
|---|-----|
| Alcachofas asadas con crema de queso payoyo <i>Baked artichokes with payoyo cheese cream</i> | 18€ |
| Coquinas abiertas con Fino Chiclanero <i>Coquinas with chiclanero sherry</i> | 18€ |
| Puntillitas con limón <i>Fried squid with lemon</i> | 16€ |
| Croquetas cremosas de jamón ibérico <i>Creamy iberian ham croquettes</i> | 14€ |
| Gamba blanca a la plancha <i>Grilled white shrimp</i> | 32€ |

Pescado / Fish

| | |
|--|-----|
| Corvina asada sobre guiso de chocos al azafrán <i>Grilled corvina over saffron-infused cuttlefish stew</i> | 28€ |
| Pata de pulpo, crema de berenjenas asadas y tomatitos secos <i>Octopus leg with roasted eggplant cream and sun-dried tomatoes</i> | 28€ |
| Txuletón de atún, sofrito de tomate y picadillo (450gr) <i>Tuna steak, tomato stew and minced vegetables</i> | 90€ |
| Arroz de gamba roja <i>Red shrimp rice</i> | 30€ |
| Huevos rotos con carabineros y emulsión de sus cabezas <i>Broken eggs with shrimp and their head emulsion</i> | 55€ |

Carnes / Meat

| | |
|--|-----|
| Solomillo de cerdo ibérico y salsa de pimienta negra <i>Iberian pork loin with black pepper sauce</i> | 24€ |
| Muslo de pollo de corral deshuesado y asado con taboulé <i>Boneless roasted free-range chicken with tabbouleh</i> | 24€ |
| Costilla de vaca madurada, crema de hongos y chalotas confitadas <i>Dry aged beef rib, creamy mushroom sauce and caramelized shallots</i> | 28€ |
| Lomo bajo de ternera madurada y ensalada de cogollos (350 gr) <i>Dry aged ribeye steak and lettuce heart salad</i> | 32€ |
| Chuletón de vaca madurada 35 días (900gr) <i>35-day dry aged beef steak</i> | 65€ |

POSTRES / Dessert

| | |
|--|-----|
| Tarta de queso al horno <i>Baked cheesecake</i> | 10€ |
| Coulant de chocolate y chantilly <i>Chocolate coulant and chantilly</i> | 9€ |
| Piña asada con helado de yogur <i>Grilled pineapple with yogurt ice cream</i> | 9€ |
| Torrija con guarniciones <i>Spanish french toast with garnishes</i> | 18€ |

Pan y picos | 2,5€ / Bread and breadsticks | 2,5€

*IVA incluido / VAT included

*Los precios se verán incrementados un 10% en terraza / Prices will be increased by 10% on the terrace

ARROZADA ESPECIAL MEDIODÍA

ARROZADA SPECIAL LUNCH MENU

Al centro de la mesa (a compartir)

To share

Ensaladilla rusa con encurtidos y mayonesa de ventisca
Russian potato salad with pickles and belly mayonnaise

Croquetas de jamón ibérico
Ibérico ham croquetas

Aguacates con pico de gallo y queso feta
Avocados with pico de gallo and feta cheese

Principal

Main course

Arroz cremoso de marisco
Seafood creamy rice

Postre

Dessert

Tarta de queso
Creamy cheesecake

Bodega

Cellar

Vinos blancos
White wines

D.O. Rueda, CABALLERO DE OLMEDO (Verdejo)
D.O. Rías Baixas GOTAS DE MAR (Albariño)

Vinos tintos
Red Wines

D.O. Ca Rioja, FESCENINO (Tempranillo)
D.O. Ribera Del Duero ÁSTER (Tinto fino)

~ 37€ ~

Por persona
(IVA incluido)

*2 bebidas incluidas durante el servicio (vino, cerveza, refresco)
**Two drinks included during the service (wine, beer, soft drink)*

*Menú válido de lunes a viernes a mediodía, excepto festivos
**From Monday to Friday lunch menu, except public holidays*

*Mínimo 2 personas
**Minimum 2 people*

*Se requiere contratación a mesa completa
**Menu required for all diners*

EL CUARTEL

del



ESP-DEUT

Embutidos y salazones / Wurstwaren und pökelwaren

| | |
|--|-----|
| Jamón 100% Ibérico D.O. Los Pedroches y pan inflado (100 gr) <i>100% iberischer Schinken D.O. Los Pedroches mit gebackenem Brot</i> | 32€ |
| Chicharrón de Chiclana al corte con pimentón y limón (100 gr) <i>Chiclana chicharron mit pfeffer und zitrone schneiden</i> | 16€ |
| Mojama con almendra marcona <i>Mojama (luftgetrockneter Thunfisch) mit Marcona-Mandeln</i> | 16€ |
| Anchoas del Cantábrico, mantequilla de miso y pan de cristal <i>Baskische Anchovis, Miso-Butter und knuspriges Brot</i> | 18€ |

Entrantes fríos / Kalte Vorspeisen

| | |
|---|-----|
| Ensaladilla rusa con atún rojo <i>Russischer Kartoffelsalat mit Thunfisch</i> | 20€ |
| Ensalada de lechuga viva, queso de la peral y vinagreta de anchoas <i>Grüner Salat mit Peral-Käse und Anchovis-Vinaigrette</i> | 16€ |
| Nuestro steak tartar de lomo madurado y hueso de tuétano asado <i>Unser Steak Tatar vom gereiftem Lendenstück mit Knochenmark</i> | 26€ |
| Tartar de atún, con trufa y aliño de Jerez (150gr) <i>Thunfisch-Tatar mit Trüffel und Sherry-Dressing</i> | 28€ |
| Carpaccio de gamba roja, ajo blanco y aceite de sus cabezas <i>Rotes Garnelen-Carpaccio mit Ajo Blanco und Öl von den Garnelenköpfen</i> | 32€ |

Entrantes calientes / Warme Vorspeisen

| | |
|---|-----|
| Alcachofas asadas con crema de queso payoyo <i>Gebratene Artischocken mit Payoyo-Käsecreme</i> | 18€ |
| Coquinas abiertas con Fino Chiclanero <i>Geöffnete Venusmuscheln mit Fino aus Chiclana</i> | 18€ |
| Puntillitas con limón <i>Tintenfischringe mit Zitrone</i> | 16€ |
| Croquetas cremosas de jamón ibérico <i>Cremige Krokette vom iberischen Schinken</i> | 14€ |
| Gamba blanca a la plancha <i>Gegrillte weiße Garnele</i> | 32€ |

Pescado / Fisch

| | |
|---|-----|
| Corvina asada sobre guiso de chocos al azafrán <i>Gebratene Seebrasse auf Safran-Tintenfisch-Ragout</i> | 28€ |
| Pata de pulpo crema de berenjenas asadas y tomatitos secos <i>Oktopus-Bein mit gebackener Auberginencreme und getrockneten Tomaten</i> | 28€ |
| Txuletón de atún, sofrito de tomate y picadillo (450gr) <i>Thunfischsteak, Tomatensoße und Hackfleisch</i> | 90€ |
| Arroz de gamba roja <i>Rotes Garnelen-Risotto</i> | 30€ |
| Huevos rotos con carabineros y emulsión de sus cabezas <i>Spiegelei mit Langostine und Emulsion von den Köpfen</i> | 55€ |

Carnes / Fleisch

| | |
|---|-----|
| Solomillo de cerdo ibérico y salsa de pimienta negra <i>Iberisches Schweinelendchen mit schwarzem Pfeffer-Soße</i> | 24€ |
| Muslo de pollo de corral deshuesado y asado con taboulé <i>Entbeintes Hähnchen vom Bauernhof, gegrillt mit Tabouleh</i> | 24€ |
| Costilla de vaca madurada, crema de hongos y chalotas confitadas <i>Gereifte Rinderrippe, Pilzcreme und confierte Schalotten</i> | 28€ |
| Lomo bajo de ternera madurada y ensalada de cogollos (350 gr) <i>Gereiftes Rinderlende und Kopfsalatherzen</i> | 32€ |
| Chuletón de vaca madurada 35 días (900gr) <i>Gereiftes Rinderrippenstück (35 Tage)</i> | 65€ |

POSTRES / Dessert

| | |
|---|-----|
| Tarta de queso al horno <i>Gebackener Käsekuchen</i> | 10€ |
| Coulant de chocolate y chantilly <i>Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Schlagsahne</i> | 9€ |
| Piña asada con helado de yogur <i>Gegrillte Ananas mit Joghurt-Eis</i> | 9€ |
| Torrija con guarniciones <i>Torrija mit Beilagen</i> | 18€ |

Pan y picos | 2,5€ / Brot und stangenbrot | 2,5€

*IVA incluido / Einschließlich % MwSt.

*Los precios se verán incrementados un 10% en terraza / Die Preise auf der Terrasse werden um 10% erhöht

ARROZADA ESPECIAL MEDIODÍA

MITTAGESSEN-SPEZIAL

Al centro de la mesa (a compartir) *Auf der Tischmitte (zum Teilen)*

Ensaladilla rusa con encurtidos y mayonesa de ventisca
Russischer Kartoffelsalat mit Essiggurken und Bauchspeck-Mayonnaise

Croquetas de jamón ibérico
Iberische Schinkencroquettes

Aguacates con pico de gallo y queso feta
Avocado mit Pico de Gallo und Feta-Käse

Principal *Hauptgericht*

Arroz cremoso de marisco
Cremiger Meeresfrüchte-Reis

Postre *Dessert*

Tarta de queso
Cremige Käsetorte

Bodega *Weinkarte*

Vinos blancos
Weißweine

D.O. Rueda, CABALLERO DE OLMEDO (Verdejo)
D.O. Rías Baixas GOTAS DE MAR (Albariño)

Vinos tintos
Rotweine

D.O. Ca Rioja, FESCENINO (Tempranillo)
D.O. Ribera Del Duero ÁSTER (Tinto fino)

~ 37€ ~

Por persona
(IVA incluido)

*2 bebidas incluidas durante el servicio (vino, cerveza, refresco)

**2 Getränke inklusive während des Service (Wein, Bier, Softdrink)*

*Menú válido de lunes a viernes a mediodía, excepto festivos

**Gültig von Montag bis Freitagmittag, außer an Feiertagen*

*Mínimo 2 personas

**Mindestens 2 Personen*

*Se requiere contratación a mesa completa

**Komplettes Menü für alle Gäste erforderlich*