

# 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, ajoblanco y aceite de sus cabezas <i>Red shrimp carpaccio with ajoblanco 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



# Alemán



SOLETE  
Guía Repsol



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*