

EL CUARTEL

del



El mar tiene una presencia destacada en esta carta para la que me he inspirado en la gastronomía y el producto local, dándole el protagonismo que merece.

Hemos hecho una carta fresca donde el toque ahumado de la brasa predomina, con sus piezas de pescado entero a la parrilla.

Está diseñada para compartir y así poder crear una experiencia gastronómica a medida.

Parte importante de esta carta es el **atún de almadraba**, destacando la versatilidad de elaboraciones que tiene este producto que es seña de la zona.

The sea has an outstanding presence in this menú which has been inspired by local gastronomy and products, giving it the leading role that it deserves.

We have made a fresh menu where the smoked touch of embers is predominant with grilled pieces of whole fish.

It is designed with dishes to share to be able to create a tailored gastronomic experience.

*An important part of this menu is the **Almadraba tuna** emphasising the versatility of this product which is a brand mark of the area.*

Manuel Berganza
Chef ejecutivo de Azotea Grupo
Executive Chef of Azotea Grupo



Para compartir y empezar

To share and start

Jamón 100% ibérico “Joselito” con pan inflado crujiente (100gr.) <i>“100% acorn fed” ham “Joselito” with crispy puffed bread (100g.)</i>	32€
Tosta de anchoas en mariposa, tomate aliñado y pan tostado (unidad) <i>Anchovy toast, seasoned tomato and toasted bread</i>	4,5€
Mojama de atún de almadraba con almendra Marcona <i>Cured almadraba tuna “mojama” with Marcona almonds</i>	28€
Chicharrón de Chiclana al corte con pimentón y limón (100gr.) <i>Sliced Chiclana pork crackling with paprika and lemon (100g.)</i>	16€
Queso Payoyo curado y crema de membrillo <i>Cured Payoyo cheese with quince paste</i>	21€
Tomate rosa de Conil aliñado con AOVE y escamas de sal <i>Pink tomato from Conil dressed with extra virgin olive oil and sea salt flakes</i>	16€
Croquetas cremosas de jamón ibérico <i>Creamy Iberian ham croquettes</i>	18€
Ajoblanco suave con dados de atún rojo <i>Mild ajoblanco with diced bluefin tuna</i>	18€
Ensaladilla rusa y tarantelo de atún confitado <i>Russian salad with confit tarantelo tuna</i>	18€
Láminas de lubina de esteros “Lubimar” y gazpacho de pepino <i>Sliced sea bass from estuaries “Lubimar” with cucumber gazpacho</i>	26€
Alcachofas asadas a la brasa y nube de queso Payoyo <i>Roasted artichokes with Payoyo cheese</i>	16€
Steak tartar de lomo de vaca madurado, tuétano asado y encurtidos <i>Beef tenderloin steak tartare with roasted bone marrow and pickles</i>	28€
Pescaito frito a la andaluza <i>Andalusian-style fried fish</i>	26€



Mariscos

Seafood

Carpaccio de gamba blanca, aliño de tomate y caviar Riofrío <i>White prawn carpaccio with tomato dressing and Riofrío caviar</i>	28€
Gamba blanca al punto con sal marina (100gr.) <i>Salt-baked white prawns</i>	23€
Almejas finas a la sartén <i>Sautéed fine clams</i>	38€
Gamba roja alistada al ajillo <i>Red prawns with garlic</i>	25€
Carabinero 00 a la brasa (100gr.) <i>Grilled carabinero prawn (size 00) (100gr.)</i>	24€

El atún, nuestro tesoro

Tuna, our treasure

Tosta de tartar de atún y mayonesa de jalapeño <i>Tuna tartare toast with jalapeño mayonnaise</i>	16€
Descargamento con aliño de Garum de anchoa (120gr.) <i>"Descargamento" red tuna with anchovy garum dressing (120g.)</i>	28€
Tartar de ventresca, pimienta de Espelette y vinagre de moscatel <i>Tuna belly tartare with Espelette pepper and Moscatel vinegar</i>	39€
Filete de Tarantelo a la plancha, encebollado al brandy <i>Grilled tarantelo fillet with brandy onion sauces</i>	29€

De las costas andaluzas

From the Andalusian Coast

Arroz de gamba roja con su esencia (mín. 2 personas / precio por persona) <i>Red prawn rice with its essence (min. 2 people / price per person)</i>	38€
Huevos rotos con carabineros y emulsión de sus cabezas <i>Fried eggs with scarlet prawns</i>	65€
Lubina de estero "Lubimar" a la espalda, con salsa bilbaína <i>Estuary sea bass "Lubimar", butterflied, with Bilbao-style sauce</i>	68€/kg
Corvina salvaje a la brasa <i>Wild grilled corvina</i>	32€
Romerete asado a la bilbaína <i>Roasted romerete with Bilbao-style dressing</i>	36€
Piezas de pescado salvaje a la espalda (100gr.) <i>Wild fish cuts, butterflied (market selection)</i>	12€

Carnes a la brasa

Grilled meats

Presa ibérica "Joselito" a la brasa y papas asadas <i>Grilled Iberian pork "presa Joselito" with roasted potatoes</i>	35€
Chuleta de lomo alto de vaca gallega "Discarlux" (aprox 900 gr.) <i>Galician beef rib steak "Discarlux" (approx. 900g)</i>	11€/100gr
Lomo bajo de vaca gallega "Discarlux" (aprox 500 gr.) <i>Galician beef striploin "Discarlux" (approx. 500g)</i>	9€/100gr

Guarniciones para acompañar / Sides to accompany

Papas rustidas y especiadas | 7€
Rustic spiced potatoes

Pimientos de Padrón | 7€
*Fried baby green peppers from Padrón
(might be spicy or not)*

Lechuga viva aliñada | 7€
Dressed living lettuce



Postres caseros para terminar

Homemade desserts to finish

Tarta de queso al horno <i>Baked cheesecake</i>	10€
Sorbete de frambuesa, gel de frutos rojos y chantilly <i>Raspberry sorbet with red berry gel and Chantilly cream</i>	10€
Buñuelos rellenos de crema de Gianduja <i>Gianduja cream-filled fritters</i>	10€
“Vedrunito” (Tarta tibia de almendra y cítricos y helado de nata fresca) <i>“Vedrunito” (Seasonal fruit salad with fresh cheese ice cream and oloroso wine soup)</i>	12€

Postre premiado II Edición de Ruta del Dulce Vedruna.

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

EL CUARTEL
del 

