

EL CUARTEL

del 



SOLETE
Guía Repsol



Para compartir y empezar / To share and start

Jamón 100% ibérico con pan inflado crujiente (100gr.) <i>“100% acorn fed” ham with crispy puffed bread (100g.)</i>	32€
Anchoas de Santoña 00, mantequilla de miso y pan tostado <i>Anchovies 00 from Santoña, miso butter and toasted bread</i>	24€
Mojama de atún de almadraba con almendra marcona <i>Cured almadraba tuna “mojama” with Marcona almonds</i>	18€
Chicharrón de Chiclana al corte con pimentón y limón (100gr.) <i>Sliced Chiclana pork crackling with paprika and lemon (100g.)</i>	14€
Queso Payoyo curado con frutos secos <i>Cured Payoyo cheese with nuts</i>	18€

Entrantes / Starters

Tosta de tartar de atún de almadraba y velo ibérico <i>Toasted bread with almadraba bluefin tuna tartare and iberian pork jowl veil</i>	10€
Ensaladilla rusa con gamba de cristal <i>Russian salad with crystal shrimp</i>	16€
Burrata y tomate rosa de Conil <i>Burrata with Conil pink tomato</i>	16€
Puerros confitados y gratinados con holandesa trufada <i>Confited leeks “gratiné” with hollandaise sauce</i>	14€
Steak tartar de lomo de vaca madurado y encurtidos <i>Beef tenderloin steak tartare with matured meat and pickles</i>	26€
Gamba blanca a la plancha, al punto de sal marina (250gr.) <i>Grilled white prawns with sea salt (250g.)</i>	32€
Coquinas abiertas con Fino Chiclanero y ajo <i>Wedge clams “sautéed” with Fino wine from Chiclana and garlic</i>	20€
Choco frito a la andaluza con mahonesa de adobo <i>Andalusian fried cuttle fish with pickled marinated mayonnaise</i>	18€
Croquetas cremosas de jamón ibérico <i>Creamy “acorn fed” ham croquettes</i>	14€
Alcachofas asadas y nube de queso Payoyo <i>Roasted artichokes with Payoyo cheese</i>	18€

El atún, nuestro tesoro / Tuna, our treasure

Tartar de descargamento con aliño de garum de anchoa (120gr.) <i>“Descargamento” bluefin tuna tartare with anchovy garum dressing (120g.)</i>	28€
Ventresca de atún con ensalada de berros y vinagreta de mostaza <i>Tuna belly with watercress salad and mustard vinaigrette</i>	32€
Atún encebollado al estilo tradicional <i>Traditional-style bluefin tuna steewed with onions</i>	32€

De las costas andaluzas / From the andalusian coast

Arroz de gamba roja con su esencia (mín. 2 personas / precio por persona)	28€
<i>Red prawn rice with its essence (min. 2 people / price per person)</i>	
Huevos rotos con carabineros y emulsión de sus cabezas	57€
<i>Fried eggs with scarlet prawns</i>	
Pata de pulpo crujiente con picadillo de tomate	28€
<i>Crispy octopus tentacle with raw tomato and onion on the side</i>	
Merluza confitada y coliflor tostada en salsa de mantequilla negra	24€
<i>Confited hake and roasted cauliflower in black butter sauce</i>	
Pargo frito a la andaluza (para 2 personas)	45€
<i>Andalusian-style fried snapper (for 2 people)</i>	

Carnes a la brasa / Grilled meats

Chuletón de lomo alto de vaca madurada 35 días (900gr.)	70€
<i>35-days maturated ribeye steak (high loin) (900g.)</i>	
Chuleta de lomo bajo de vaca madurada (350gr.)	32€
<i>35-days maturated ribeye steak (low loin) (350g.)</i>	
Pluma ibérica con mojo picón	28€
<i>Grilled iberian pork pluma with “mojo picón” spicy sauce</i>	
Carrillera de ternera glaseada con puré de apionabo y trufa	26€
<i>Glazed beef cheek with celeriac and truffle purée</i>	

Guarniciones para acompañar / Sides to accompany

Papas asadas	6€
<i>Roasted potatoes</i>	
Pimientos de Padrón fritos	5€
<i>Fried baby green peppers from Padrón (might be spicy or not)</i>	
EnsaladaTaboulé de cuscus y hierbas aromáticas	6€
<i>Tabbouleh salad with couscous and aromatic herbs</i>	

Postres caseros para terminar/ Homemade desserts to finish

Tarta de queso al horno	10€
<i>Baked cheesecake</i>	
Buñuelos rellenos de crema de Gianduja	10€
<i>Fritters stuffed with Gianduja cream</i>	
Fondant de chocolate, tofe de especias y gel de manzana ácida	10€
<i>Chocolate fondant, spiced toffee and sour apple gel</i>	
Tarta tibia de almendra y cítricos y helado de nata fresca	9€
<i>Warm almond and citrus tart with fresh cream ice cream</i>	

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

Tosta de tartar de atún y velo ibérico

Tuna tartare toast with Iberian ham veil

Alcachofas asadas y nube de queso Payoyo

Roasted artichokes topped with airy Payoyo cheese

Coquinas abiertas con fino chiclanero y ajo

Wedge clams "sautéed" with Fino wine from Chiclana and garlic

Principal

Main course

Arroz sugerencia del chef

Chef's rice special

Postre

Dessert

Fondant de chocolate, tofe de especias y gel manzana ácida

Chocolate fondant, spiced toffee and tangy apple gel

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)

Per person (VAT included)

*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

**Available 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*