

EL CUARTEL

del 



Para compartir y empezar / To share and start

Jamón 100% ibérico con pan inflado crujiente (100gr.)	32€
<i>“Jamón 100% Ibérico” with crispy puffed bread (100g.)</i>	
Anchoas del Cantábrico 00, tomate aliñado y pan tostado	24€
<i>Cantabrian anchovies 00, marinated tomato, and toasted bread</i>	
Mojama de atún de almadraba con almendra marcona	18€
<i>Cured Almadraba tuna “mojama” with Marcona almonds</i>	
Chicharrón de Chiclana al corte con pimentón y limón (100gr.)	14€
<i>Sliced Chiclana pork crackling with paprika and lemon (100g.)</i>	
Queso Payoyo curado con frutos secos	18€
<i>Cured Payoyo cheese with nuts</i>	

Entrantes fríos / Cold starters

Tosta de tartar de cigala y velo ibérico	10€
<i>Toasted bread with langoustine tartar and iberian pork jowl veil</i>	
Pretzel crujiente con steak tartar de salchichón ibérico	10€
<i>Crispy pretzel with Iberian “salchichón” steak tartare</i>	
Ensaladilla rusa y picos de “La Cremita”	16€
<i>Russian salad with “La Cremita” breadsticks</i>	
Ajoblanco suave con dados de atún rojo	15€
<i>Light “ajoblanco” with diced bluefin tuna</i>	
Tomate rosa de Conil aliñado con AOVE y escamas de sal	14€
<i>Pink tomato from Conil, dressed with EVOO and sea salt flakes</i>	

Entrantes calientes / Hot starters

Gamba blanca a la plancha, al punto de sal marina (250gr.)	32€
<i>Grilled white prawns with sea salt (250g.)</i>	
Coquinas abiertas con Fino Chiclanero y ajo	18€
<i>Wedge clams in Fino Wine and garlic</i>	
Choco frito a la andaluza con mahonesa de adobo	18€
<i>Andalusian fried cuttlefish with pickled marinade mayonnaise</i>	
Croquetas cremosas de jamón ibérico	14€
<i>Creamy “Jamón ibérico” croquettes</i>	
Alcachofas asadas y nube de queso Payoyo	18€
<i>Roasted artichokes with Payoyo cheese</i>	

El atún, nuestro tesoro / Tuna, our treasure

Degustación de atún (descargamento, ventresca, tarantelo)	38€
<i>Tuna tasting (descargamento, belly, tarantelo)</i>	
Tartar de descargamento con aliño de garum de anchoa (120gr.)	28€
<i>Descargamento tuna tartare with anchovy garum dressing (120g.)</i>	
Ventresca de atún con ensalada de berros y vinagreta de mostaza	32€
<i>Tuna belly with watercress salad and mustard vinaigrette</i>	
Atún encebollado al estilo tradicional	32€
<i>Traditional-style tuna with onions</i>	
Txuletón de atún con sofrito de tomate y picadillo	80€
<i>Tuna “txuletón” with tomato sofrito and chopped vegetables</i>	

De las costas andaluzas / From the andalusian coast

Arroz de gamba roja con su esencia (mín. 2 personas / precio por persona)	27€
<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>Broken eggs with scarlet prawns and head emulsion</i>	
Pata de pulpo crujiente con picadillo de tomate	28€
<i>Crispy octopus leg with tomato picadillo</i>	
Lubina de estero a la brasa con salsa bilbaína (para 2 personas)	56€
<i>Grilled estuary sea bass with bilbaína sauce (for 2 people)</i>	
Pargo frito a la andaluza (para 2 personas)	40€
<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-day dry-aged ribeye steak (high loin) from mature cow (900g.)</i>	
Chuleta de lomo bajo de vaca madurada (350gr.)	32€
<i>35-day dry-aged sirloin steak (low loin) from mature cow (350g.)</i>	
Presa ibérica con mojo picón	26€
<i>Iberian pork shoulder with mojo picón</i>	
Solomillo de cerdo ibérico con mojo picón	24€
<i>Iberian pork tenderloin with mojo picón</i>	

Guarniciones para acompañar / Sides to accompany

Papas asadas	6€
<i>Roasted potatoes</i>	
Pimientos de Padrón fritos	5€
<i>Fried Padrón peppers</i>	
Taboulé	6€
<i>Tabbouleh</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>Cream-filled Gianduja fritters</i>	
Fondant de chocolate, tofe de especias y gel de manzana ácida	10€
<i>Chocolate fondant, spiced toffee, and sour apple gel</i>	
Ensalada de higos y queso ricotta con sopa fría de oloroso	12€
<i>Fig and ricotta salad with chilled oloroso soup</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

EL CUARTEL

del 



Para compartir y empezar / Zum Teilen und Starten

Jamón 100% ibérico D.O. Los Pedroches con pan inflado crujiente (100gr.)	32€
<i>“Jamón 100% Ibérico D.O. Los Pedroches” mit knusprigem Blätterbrot (100g.)</i>	
Anchoas del Cantábrico 00, tomate aliñado y pan tostado	24€
<i>Kantabrische Sardellen 00, marinierte Tomaten und geröstetes Brot</i>	
Mojama de atún de almadraba con almendra marcona	18€
<i>Mojama vom Almadraba-Rotthunfisch mit Marcona-Mandel</i>	
Chicharrón de Chiclana al corte con pimentón y limón (100gr.)	14€
<i>Geschnittener Chiclana-Schweinekrustenbraten mit Paprika und Zitrone (100g.)</i>	
Queso Payoyo curado con frutos secos	18€
<i>Gereifter Payoyo-Käse mit Nüssen</i>	

Entrantes fríos / Kalte Vorspeisen

Tosta de tartar de cigala y velo ibérico	10€
<i>Geröstetes Brot mit Kaisergranat-Tatar und iberischem Fettschleier</i>	
Pretzel crujiente con steak tartar de salchichón ibérico	10€
<i>Knusprige Brezel mit Iberico-Salchichón-Steaktatar</i>	
Ensaladilla rusa y picos de “La Cremita”	16€
<i>Russischer Salat mit Brotstangen “La Cremita”</i>	
Ajoblanco suave con dados de atún rojo	15€
<i>Leichte “Ajoblanco”-Suppe mit gewürfeltem Blauflossen-Thunfisch</i>	
Tomate rosa de Conil aliñado con AOVE y escamas de sal	14€
<i>Rosa Tomate aus Conil mit nativem Olivenöl extra und Meersalzflocken</i>	

Entrantes calientes / Warme Vorspeisen

Gamba blanca a la plancha, al punto de sal marina (250gr.)	32€
<i>Gegrillte Weißgarnele mit Meersalz (250g.)</i>	
Coquinas abiertas con Fino Chiclanero y ajo	18€
<i>Geöffnete Keuscheln mit Fino-Wein und Knoblauch</i>	
Choco frito a la andaluza con mahonesa de adobo	18€
<i>Cuttlefish fried Andalusian-style with marinade mayonnaise</i>	
Croquetas cremosas de jamón ibérico	14€
<i>Cremige Iberico-Schinken-Kroketten</i>	
Alcachofas asadas y nube de queso Payoyo	18€
<i>Geröstete Artischocken mit Payoyo-Käse</i>	

El atún, nuestro tesoro / Thunfisch, unser Schatz

Degustación de atún (descargamento, ventresca, tarantelo)	38€
<i>Thunfischverkostung (Descargamento, Bauchlappen, Tarantelo)</i>	
Tartar de descargamento con aliño de garum de anchoa (120gr.)	28€
<i>Descargamento-Thunfischtatar mit Sardellen-Garum-Dressing (120g.)</i>	
Ventresca de atún con ensalada de berros y vinagreta de mostaza	32€
<i>Thunfischbauch mit Brunnenkressesalat und Senfvinaigrette</i>	
Atún encebollado al estilo tradicional	32€
<i>Geschmorter Thunfisch nach traditioneller Art mit Zwiebeln</i>	
Txuletón de atún con sofrito de tomate y picadillo	80€
<i>Thunfisch-Txuletón mit Tomatensofrito und Gemüse Mischung</i>	

De las costas andaluzas / Von den andalusischen Küsten

Arroz de gamba roja con su esencia (mín. 2 personas / precio por persona)	27€
<i>Roter-Garnele-Reis mit seiner Essenz (Min. für zwei Personen / Preis pro Person)</i>	
Huevos rotos con carabineros y emulsión de sus cabezas	57€
<i>Gebrochene Eier mit Carabineros und Kopfemulsion</i>	
Pata de pulpo crujiente con picadillo de tomate	28€
<i>Knuspriger Oktopusarm mit Tomaten-Picadillo</i>	
Lubina de estero a la brasa, con salsa bilbaína (para 2 personas)	56€
<i>Gegrillter Wolfsbarsch aus dem Flussmündungsgebiet mit Bilbaína-Soße (für 2 Personen)</i>	
Pargo frito a la andaluza (para 2 personas)	40€
<i>Andalusisch gebratener Schnapper (für 2 Personen)</i>	

Carnes a la brasa / Gegrilltes Fleisch

Chuletón de lomo alto de vaca madurada 35 días (900gr.)	70€
<i>35 Tage dry-aged Hochrückensteak vom Rind (900g.)</i>	
Chuleta de lomo bajo de vaca madurada 35 días (350gr.)	32€
<i>35 Tage dry-aged Niederrückensteak vom Rind (350g.)</i>	
Presa ibérica con mojo picón	26€
<i>Iberische Schweineschulter mit “Mojo Picón”</i>	
Solomillo de cerdo ibérico con mojo picón	24€
<i>Iberisches Schweinefilet mit “Mojo Picón”</i>	

Guarniciones para acompañar / Sides to accompany

Papas asadas	6€
<i>Ofenkartoffeln</i>	
Pimientos de Padrón fritos	5€
<i>Frittierte Padrón-Paprika</i>	
Taboulé	6€
<i>Tabbouleh</i>	

Postres caseros para terminar/ Homemade desserts to finish

Tarta de queso al horno	10€
<i>Gebackener Käsekuchen</i>	
Buñuelos rellenos de crema de Gianduja	10€
<i>Gianduja-Windbeutel mit Cremefüllung</i>	
Fondant de chocolate, tofe de especias y gel de manzana ácida	10€
<i>Schokoladenfondant, Gewürz-Toffee und Gel aus säuerlichem Apfel</i>	
Ensalada de higos y queso ricotta con sopa fría de oloroso	12€
<i>Feigen-Ricotta-Salat mit kalter Oloroso-Suppe</i>	

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

*IVA incluido / MwSt. inbegriffen
*Los precios se verán incrementados un 10% en terraza / Die Preise erhöhen sich auf der Terrasse um 100%