





Guisos / Stews

 Atún Encebollado 14,50 <i>Tuna cooked with Onions</i>
 Urta a la Roteña 15,80 <i>Sea Bream cooked with Tomatoes, Onions and Peppers</i>
 Calamares Rellenos en Salsa 15,50 <i>Stuffed Squids in Sauce</i>
 Rape a la Marinera 16,80 <i>Monkfish "À la Marinère"</i>
 Bacalao con Tomate 15,80 <i>Cod with Tomatoes</i>
 Bacalao a la Casa 15,80 <i>Homestyle Cod</i>
 Bacalao en Salsa de Pimientos 15,80 <i>Cod in Pepper Sauce</i>
 Chocos con Habas 11,80 <i>Squids with Broad Beans</i>
 Merluza a la Vasca 15,50 <i>Basque Style Hake</i>
 Fideos con Almejas 12,50 <i>Small Noodles with Clams</i>
 Albóndigas de Chocos 11,00 <i>Balls of Squid</i>
 Berza Jerezana 11,00 <i>Jerez Style Stew, with chick peas and typical Sausages</i>
 Menudo con Garbanzos 9,80 <i>Stew of Veal Tripe and Chick Peas</i>
 Rabo de Toro 16,80 <i>Bull's Tail Stew</i>
 Tagarninas Esparragadas (Temporada) 10,50 <i>Golden Thistles (On Season)</i>
Alcachofas a la Casa 11,00 <i>Homestyle Artichokes</i>

Por favor, si tiene alguna alergia comuníquese al camarero.

Pescados / Fish

 Choco a la Plancha 12,80 <i>Grilled Cuttlefish</i>
 Pez Espada a la Plancha 14,80 <i>Grilled Swordfish</i>
 Pez Espada Empanado 14,80 <i>Breaded Swordfish</i>
 Gallo a la Plancha 14,50 <i>Grilled Megrin</i>
 Gallo Empanado 14,50 <i>Breaded Megrin</i>
 Atún Rojo de Almadraza 17,00 <i>Bluefin Tuna From Almadraza</i>
 Ventresca de Atún Rojo de Almadraza 22,00 <i>Bluefin Tuna Belly Loin from Almadraza</i>
 Brocheta de Rape 16,50 <i>Monkfish Skewer</i>
 Lenguado 43,00 €/kg. <i>Sole</i>
 Rodaballo 43,00 €/kg. <i>Turbot</i>
 Dorada a la Plancha 33,00 €/kg. <i>Grilled Gilt-head</i>
 Dorada a la Espalda 33,00 €/kg. <i>Grilled Butterflied Gilt-head</i>
 Salmonete 40,00 €/kg. <i>Red Mullet</i>
 Bacalao Desalado a la Plancha 14,80 <i>Grilled Desalted Cod</i>
 Corvina a la Plancha 15,50 <i>Grilled Weakfish</i>
 Corvina al Ajo Casero 16,80 <i>Weakfish with Garlic Sauce</i>
 Merluza a la Plancha 14,50 <i>Grilled Hake</i>
 Lubina (para 2 personas) 40,00 €/kg. <i>Sea Bass (for 2 persons)</i>
 Urta a la Plancha 45,00 €/kg. <i>Grilled Sea Bream</i>
 Chipirones a la Plancha 15,00 <i>Grilled Squid</i>

Pan y Picos por persona 0,90 €
Bread and Bread Sticks for a person 0,90 €

IVA incluido // VAT included

Chacinas / Cold Meats

 Jamón Ibérico de Bellota 19,80 <i>Iberian Acorn-fed Ham</i>
 1/2 de Jamón Ibérico de Bellota 11,00 <i>1/2 Iberian Acorn-fed Ham</i>
 Queso Manchego Viejo 12,00 <i>Manchego Aged Cheese</i>
 1/2 Queso Manchego Viejo 7,50 <i>1/2 Manchego Aged Cheese</i>
 Caña de Lomo Ibérica de Bellota 14,50 <i>Iberian Acorn-fed Loin</i>
 1/2 Caña de Lomo Ibérica de Bellota 8,50 <i>1/2 Iberian Acorn-fed Loin</i>
 Lomo en Manteca Ibérica 12,00 <i>Steak in Iberian Lard</i>
 1/2 de Lomo en Manteca Ibérica 8,00 <i>1/2 Steak in Iberian Lard</i>
 Chicharrones 33,00 €/Kg. <i>Pork Scratchings</i>

Menú de la Casa / Set Menu

 Sopa de Picadillo o Gazpacho 23,80 <i>Soup with Ham Chunks and diced hard-boiled Egg or Cold Tomato Soup</i>
 Solomillo de Cerdo con Guarnición <i>Sirloin of Pork with Garnish</i>
 2 Bebidas de Consumo <i>2 Drinks</i>
 Pan y Aliño <i>Bread and Dressing</i>
 Flan Casero <i>Homemade Creme Caramel</i>

 Frutos Secos / Dried Fruit

 Sésamo / Sesamo

 Cacahuets / Peanuts

 Pescado / Fish

 Marisco - Crustáceo / Crustacean Seafood

 Molusco / Molluscs

 Soja / Soya

Los fritos pueden contener trazas de marisco

Ensaladas / Salads

 Ensalada Verde (Lechuga, Tomate, Cebolla) 4,80 <i>Green Salad (Lettuce, Tomatoes, Onion)</i>
  Ensalada Mixta (Lechuga, Tomate, Cebolla, Atún, Huevo, Maíz, Espárragos Blancos) 8,50 <i>Mixed Salad (Lettuce, Tomatoes, Onion, Tuna, Egg, Sweet Corn, White asparagus)</i>
  Ensalada Don Pedro (Lechuga, Tomate, Cebolla, Atún, Aguacates, Palmitos, Anchoas) 13,50 <i>Don Pedro Salad (Lettuce, Tomatoes, Onion, Tuna, Avocados, Palm Hearts, Anchovies)</i>
 Tomate a la Huerta del Orégano (Tomate, Ajo, Aceite, Vinagre, Sal, Orégano) 7,00 <i>Granden Tomatoes and Oregano (Tomatoes, Garlic, Olive Oil, Vinegar, Salt, Oregano)</i>
 Tomate con Melva Canutera 12,25 <i>Tomato with Small Bullet Tuna</i>
 Tomate con Anchoas del Cantábrico 12,25 <i>Tomato with Cantabrian Anchovies</i>
 Aguacates con Anchoas del Cantábrico 12,50 <i>Avocados with Cantabrian Anchovies</i>
 Espárragos Blancos con Mahonesa 9,00 <i>White Asparagus with Mayonnaise</i>
 Cogollos con Anchoas del Cantábrico 11,50 <i>Lettuce Hearts with Cantabrian Anchovies</i>
 Pimientos Asados con Melva Canutera 12,50 <i>Roasted Peppers with Small Bullet Tuna</i>
 Huevas Aliñadas 9,50 <i>Spanish Roe Salad (with Onions and dressed with Olive Oil)</i>
 Paté de Cabracho 8,80 <i>Scorpionfish Paté</i>
 Patatas Aliñadas con Melva 12,25 <i>Spanish Potato Salad with Bullet Tuna</i>
 Patatas Aliñadas 6,80 <i>Spanish Potato Salad (Onion, Parsley, Olive Oil, Vinegar)</i>

Pan y Picos por persona 0,90 €
Bread and Bread Sticks for a person 0,90 €

 Apio / Celery

 Mostaza / Mustard

 Lácteos / Dairy

 Azufre y Sulfito / Sulfites

 Altramuces / Lupins

 Huevo / Egg

 Glúten / Gluten

IVA incluido // VAT included

Mariscos / Sea food

Gambas Blancas de Huelva (88€/kg.) R. 250 g. 22,00 <i>White Prawns from Huelva.</i>
Langostinos de Sanlúcar (90€/kg.) R. 250 g. 22,50 <i>King Prawns from Sanlúcar</i>
Cigalas 90€ /kg. <i>Dublin Bay Prawns</i>
Bogavantes 90€ /kg. <i>Lobsters</i>
Carabineros 98€ /kg. <i>Red Shrimps</i>
Galeras Cocidas o Plancha 40€ /kg. <i>Mantis Shrimps, Boiled or Grilled</i>
Navajas a la Plancha 40€ /kg. <i>Grilled Razor Clams</i>
Cañailas Cocidas 40€ /kg. <i>Boiled Purple Dry Murex</i>
Ostras (unidad) 3,25€ /udad. <i>Oysters (unit)</i>
Almejas a la Marinera o al Vapor 15,50 <i>Clams "A la Marinere" or Steamed</i>
Almejas al Vino Fino 15,50 <i>Clams cooked in Sherry Wine</i>
Zamburiñas 2,50€ /udad. <i>Little scallop</i>

Huevos y Revueltos /Eggs and Scrambled

Antojito (2 Huevos, Patatas fritas, Cebolla frita, Jamón) 11,80 <i>Whim (2 Eggs, French Fries, Fried Onion, Iberian Ham)</i>
Revuelto de Gambas 12,00 <i>Scrambled Eggs with Prawns</i>
Revuelto de Espárragos "Trigueros" 10,50 <i>Scrambled Eggs with Green Asparagus</i>
Revuelto de Bacalao 12,00 <i>Scrambled Eggs with Green Asparagus</i>
Revuelto de Salmón Ahumado 11,00 <i>Scrambled Eggs with Smoked Salmon</i>
Revuelto de Habas "Mata" 10,50 <i>Scrambled Eggs with Broad Beans</i>
Salteado de Habas "Mata" con Jamón 10,50 <i>Sauteed Broad Beans and Ham</i>
Huevos Rotos con Chorizo 10,50 <i>Scrambled Eggs with typical Sausage</i>
Antojito Roto (3 Huevos, Patatas fritas, Cebolla frita, Jamón Ibérico) 12,80 <i>Broken Whim (3 Eggs, French Fries, Fried Onion, Iberian Ham)</i>

Fritos / Fried Fish

Boquerones 11,00 <i>Anchovies</i>
Acedías de Sanlúcar 13,00 <i>Wedge Sole from Sanlúcar</i>
Chocos 13,00 <i>Cuttlefish</i>
Cazón en Adobo (daditos) 12,50 <i>Marinated Dogfish (dices)</i>
Puntillitas 17,00 <i>Baby Squids</i>
Merluza a la Romana (daditos) 14,50 <i>Battered Hake (dices)</i>
Calamares 14,00 <i>Squids</i>
Salmonetitos 13,00 <i>Small Red Mullet</i>
Gallo Empanado 14,50 <i>Breaded Megrin</i>
Huevas Fritas 12,50 <i>Grilled Fish Roe</i>
Bacalao Frito Troceado 14,80 <i>Cod, Chopped and Fried</i>

Sopas y Platos Fríos /Soups and Cold Dishes

Sopa de Picadillo 4,80 <i>Soup with Ham chunks and diced Hard-boiled egg.</i>
Sopa de Marisco 6,00 <i>Seafood Soup</i>
Caldo con Fondo (Consomé) 4,00 <i>Consommé</i>
Gazpacho Andaluz 4,80 <i>Cold Tomato Soup</i>
Gazpacho Andaluz con Huevo y Jamón 5,50 <i>Cold Tomato Soup with Ham chunks and diced Hard-boiled egg</i>
Salmorejo 4,80 <i>Tomato Cream</i>
Melón con Jamón 12,50 <i>Melon with Ham</i>

Pan y Picos por persona 0,90€
Bread and Bread Sticks for a person 0,90€

IVA incluido // VAT included

Especialidades y Recomendaciones Special Dishes and Recommendations

Antojito (2 Huevos, Patatas fritas, Cebolla frita, Jamón Ibérico) 11,80 <i>Whim (2 Eggs, French Fries, Fried Onion, Iberian Ham)</i>
Antojito Roto (3 Huevos, Patatas fritas, Cebolla frita, Jamón Ibérico) 12,80 <i>Broken Whim (3 Eggs, French Fries, Fried Onion, Iberian Ham)</i>
Ensaladilla de Gambas 8,50 <i>Prawns Salad with Mayonnaise</i>
Berza Jerezana con su Pringá 11,00 <i>Jerez Style Stew, with Chick Peas and Typical Sausages</i>
Lomo en Manteca Ibérica 12,00 <i>Steak in Iberian Lard</i>
Alcachofas Romanas a la Plancha 11,80 <i>Grilled Roman Artichokes</i>
Mollejas de Ternera a la Plancha 11,00 <i>Grilled Veal Sweetbreads</i>
Tortillitas de Camarones (6 Unidades) 8,50 <i>Fried Baby Shrimps Cakes (6 Units)</i>
Croquetas de Jamón Caseras 8,50 <i>Homemade Ham Croquettes</i>
Corvina al Ajo Casero 16,80 <i>Meagre in Garlic Sauce</i>
Pimientos del Piquillo (Rellenos de Marisco, mínimo 2 uds.) 3,25 <i>Small Red Peppers (Stuffed with Seafood, minimum 2 units)</i>
Carpaccio de Atún Rojo de Almadraba 16,50 <i>Tuna Carpaccio of Almadraba</i>
Tartar de Atún Rojo 21,50 <i>Bluefin Tuna Tartare</i>
Huevas de Merluza a la Plancha 12,00 <i>Grilled Hake Roe</i>
Berenjenas con Salmorejo 8,80 <i>Aubergines with Tomato Cream</i>
Berenjenas con Miel 8,80 <i>Aubergines with Honey</i>
Paté de Cabracho 8,80 <i>Scorpionfish Paté</i>
Gambas Bechamel 10,50 <i>Prawns with Bechamel Sauce</i>
Gambas al Ajillo 13,80 <i>Prawns with Garlic and Parsley Sauce</i>
Huevos Rotos con Chorizo 10,50 <i>Scrambled eggs with Sausage</i>
Anchoas del Cantábrico (Extras 10 uds.) 16,50 <i>Cantabrian Anchovies (10 units)</i>
Pata de Pulpo a la Plancha o Gallega 18,00 <i>Galician style octopus leg</i>

IVA incluido // VAT included

Carnes / Meats

Solomillo de Cerdo 12,50 <i>Sirloin of Pork</i>
Solomillo de Cerdo a la Pimienta Verde 13,50 <i>Sirloin of Pork in Green Pepper Sauce</i>
Solomillo de Cerdo al Roquefort 13,50 <i>Sirloin of Pork in Roquefort Sauce</i>
Solomillo de Cerdo al Xerez o PX 13,50 <i>Sirloin of Pork in Sherry or Pedro Ximenez Sauce</i>
Solomillo de Ternera 20,80 <i>Sirloin of Veal</i>
Solomillo de Ternera a la Pimienta Verde 21,80 <i>Sirloin of Veal in Green Pepper Sauce</i>
Solomillo de Ternera al Roquefort 21,80 <i>Sirloin of Veal in Roquefort Sauce</i>
Entrecot de Ternera 19,80 <i>Veal "Entrecôte"</i>
Presas Ibéricas 15,80 <i>Iberian Pork Steak Speciality</i>
Presas Ibéricas con Salmorejo 15,80 <i>Iberian Pork Steak Speciality with Tomato Cream</i>
Chuletitas de Cordero 17,80 <i>Lams Chops</i>
Pata de Cordero a la Salsa Casera 19,80 <i>Leg of Lamb in Homemade Sauce</i>
Brocheta de Solomillo 12,50 <i>Sirloin Skewer</i>
Chuletón de añojo hembra 26,50 <i>One Year old Female Beef Steak Chops</i>

Salsas y Guarniciones /Sauces and Garnishes

Cebolla Frita 3,25 <i>Fried Onion</i>
Patatas Fritas 3,25 <i>French Fries</i>
Salsa a la Pimienta 2,00 <i>Pepper Sauce</i>
Salsa al Roquefort 2,00 <i>Roquefort Sauce</i>
Salsa al Xerez 2,00 <i>Sherry Sauce</i>
Menestra de Verduras 2,00 <i>Vegetable Stew</i>
Ensalada de Col 2,00 <i>Coleslaw</i>

Pan y Picos por persona 0,90€
Bread and Bread Sticks for a person 0,90€