



Ensaladas (Salads)

Salmorejo Cordobés con sus Habíos. Traditional Cold Soup from Córdoba made with Tomatoes, Sweet Peppers, Garlic, Olive Oil, Sherry Vinegar, Bread and Salt    9,50€

Tomate según Temporada (Rosa Barbastró, Marazul, Raff...) "Picao" con Tronquito de Bonito, Olivas y Cebolleta Fresca. Tomato Salad with White Tuna, Kalamata Olives and Fresh Spring Onion   11,50€

Ensalada de Queso de Cabra en Brick al Horno con Cebolla Caramelizada al P.X. Salad with Baked Goat Cheese in Brick Pastry with Caramelized Onion in Pedro Ximénez     13,80€

ESPECIALIDAD (House Specialty)

Ensaladilla de Gamba Blanca de Huelva. Spanish White Shrimp and Potato Salad with White Tuna 

MEDIA (HALF-PORTION) 8,50€ ENTERA (PORTION) 12,50€    

Cosas y Más Cosas (More Things)

MEDIA (HALF PORTION) ENTERA (PORTION)

Jamon Ibérico de Bellota al Corte y Pan de Hogaza con Tomate. Iberian Acorn-Fed Ham and Focaccia  13,50€ 24,00€

Queso Payoyo de Leche Cruda de Oveja (D.O Grazaema). Payoyo Old Cheese 6,00€ 12,00€

ESPECIALIDADES (House Specialties)

Milhojas de Manzana, Foie y Queso, Caramelizado con Pistachos Millefeuille Apple, Foie and Cheese, Caramelized with Pistachios 14,50€    

Foie Mquit y sus Compotas. Foie M-quit and Compotes 14,50€  

Croquetas Caseras (Home-Made Croquettes)

ESPECIALIDAD (House Specialty)

Croquetón de Jamón y Boletus. Big Iberian Ham and Boletus Croquette    1,40€ /ud. 

Croquetón de Bacalao al Pil-Pil. Big "Pil-pil" Cod Croquette (Croquette with Cod Stew made with Garlic, Chilli and Olive Oil)     1,40€ /ud.

IVA INCLUIDO



Entrantes Calientes (Hot Starters)

	MEDIA (HALF PORTION)	ENTERA (PORTION)
Berenjenas Crujientes a la Sefardí con Base de Hummus Casero y Miel de Caña <i>Sefardie Ubergines with Cane Honey and Homemade Hummus</i> 🍷		12,50€
Langostinos en Tempura y Verduras. <i>Tempura Prawns with Vegetables</i> 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	9,50€	14,80€
Huevos Rotos con Jamón, Toque de Trufa y Yema. <i>Broken Eggs with Iberian Ham and Truffle</i> 🍷		14,50€
Pulpo de Pedrero a la Gallega. <i>Galician-Style Octopus</i> 🍷 🍷		17,50€

ESPECIALIDADES (House Specialties)

★	Huevos Rotos con Puntillitas de Sanlúcar y Pimientos Fritos 🍷 🍷 🍷 <i>Broken Eggs with Puntillitas from Sanlúcar (Very Small Squid from Andalusia) and Fried Green Peppers</i> 17,80€
★	Alcachofas de La Vega de Granada a la Brasa con Jamón Ibérico <i>Grilled Purple Artichoke with Iberian Acorn-Fed Ham</i> 15,00€
★	Tacos de Pulpo a la Plancha al Sarmiento 🍷 🍷 🍷 <i>Grilled Octopus with Creamy Potatoes and "Ajada" (Paprika, Garlic Sauce)</i> 17,50€

El Rincón Gaditano con sus Grandes Frituras

(Cádiz with its Great Fries)

PESCAÍTO FRITO (Fried Small Fish)	CARTUCHO (HALF PORTION)	ENTERA (PORTION)
Bocarte Desraspado al Limón. <i>Scaleless Fried Anchovies with Lemon and Garlic</i> 🍷 🍷	8,50€	12,50€
Calamares Frescos. <i>Fresh Squids</i> 🍷 🍷	9,50€	14,90€
Cazón en Adobo del Sur. <i>Marinated dogfish</i> 🍷 🍷 🍷	8,90€	11,50€
Puntillitas de Calamar de Sanlúcar. <i>Puntillitas (Very Small Squid) from Sanlúcar (Andalucía)</i> 🍷 🍷	12,50€	16,90€
Gambitas Fritas. <i>Fried Jumbo Shrimps</i> 🍷 🍷	10,80€	14,80€
Fritos de Pixín al Limón. <i>Fried Monkfish with Lemon</i> 🍷 🍷	11,80€	16,90€

IVA INCLUIDO



Y el Atún Rojo... de Verdad *(And the real Red Tuna)*

Mojama. Dry Red Tuna  	15,00€
Tartar de Atún Rojo Toro con Aguacates y Aderezos. Red Tuna Tartare with Avocado      	18,00€
Tartar de Ventresca (Toro) Red Tuna Belly Tartare     	20,00€
Albóndigas de Atún Rojo al Ras el Hanout . Red Tuna Meatballs with Ras el Hanout and Vegetables   	20,00€
Pinchito Moruno de Atún Rojo sobre Cous Cous. Moorish Tuna Skewers and Cous Cous Salad  	20,00€
Huevos Rotos con Taquitos de Atún Rojo Marinados con Toque Picante y Sésamo <i>Broken Eggs with Red Tuna marinated with Harissa and Sesame Sauce</i>      	21,50€
Churrasco de Parpatana y Aji Amarillo. Red Tuna Spicy Steak 	21,50€
Tarantelo de Atún Rojo Braseado a la Andaluza con Jerez <i>Tarantelo Red Tuna Andalusian Style and Sherry</i>  	22,50€
Tataki de Atún Rojo Toro sobre Wok de Verduras, Arroz Thai y Teriyaki <i>Red Tuna Tataki with Wok of Vegetables, Thai Rice and Teriyaki Sauce</i>   	24,50€
Atún Rojo Toro a la Brasa y Rissotto a la Milanese. Grilled Red Tuna and Risotto Milanese    	24,50€
Ventresca de Atún Rojo Toro sobre Socarrat de Paella y ali oli de Piñones Tostados <i>Red Tuna Belly with Paella and Pinions Sauce</i>  	24,00€
Morrillo de Atún Rojo a la Sal sobre Wok de Verduras y Arroz <i>The Best of Red Tunna cooked in Salt-Oven</i>  	24,50€
Chuleta de Lomo de Atun Rojo a la Brasa (500gr. / 2 pax) <i>Grilled Red Tuna Chop and Risotto Milanese</i>    	48,00€

Pescado Plancha y horno *(Griddle and Oven Fish)*

Calamar de Potera a la Brasa. Grilled Squid  	S/M
Pixín a la Brasa Albardado con Panceta Ibérica y Risotto a la Milanese <i>Grilled Monkfish and Milanese Risotto</i>     	21,50€
Pixín Negro en Cazuela con Mariscos. Black Monkfish and Seafood Casserole    	22,90€

ESPECIALIDAD *(House Speciality)*



Espada de Pixín a la Brasa servido con Arroz Salteado
Monkfish Brochette and Sautéed Rice 22,90€   

IN THIS RESTAURANT PRODUCTS ARE MADE THAT MAY CONTAIN TRACES OF GLUTEN, CRUSTACEANS AND MOLLUSCS, FISH, EGG, PEANUTS, SOYBEAN, MILK, FRUITS WITH NUTS, CELERY, MUSTARD AND SESAME.

DISHES ADAPTABLE TO ALLERGIES AND FOOD INTOLERANCES OF EL COMENSAL



IVA INCLUIDO



Carnes a la Brasa (Our meats)

- Codillo de Cerdo Confitado 24h a la Brasa. Sous Vide Pork knuckle Grilled** 16,00€
- Lagarto de Cerdo Ibérico a la Brasa y Mojo Picon**
- Iberian Pork "Lagarto" and Spicy Traditional Sauce "Mojo Picon"** 16,00€
- Pluma Ibérica de Bellota D.O. Valle de los Pedroches a la Brasa. Grilled Iberian pork "pluma" (extra tender cut)** 17,50€

ESPECIALIDAD (House Speciality)



¼ de Cabrito Payoyo D.O. P Sierra Málaga al Horno a la Brasa

¼ Charcoal-grilled Goatling Meat 24,90€ 

- Entrecôte de Cebón a la Brasa Estilo Café París. "Entrecote" Café Paris Style**  22,50€
- Cachopo Ni Pa Ti... Ni Pa Mi. Cachopo de Ternera Asturiana con muchas Cositas...** (IDEAL PARA 2 PAX)
- Piquillos, Jamon Iberico, Queso, Aceitunas, Espargagos, Huevo a Baja Temperatura y Trufa Tuber Aestivum*
- Typical Dish from Asturias like Gordon Bleu with Chese, Ham Iberian Pork,*
- Red Roast Pepper, Olives, Asparragus, Sous Vide Egg with Truffle Tuber Aestivum**   23,90€

Postres (Desserts)

CASEROS / HOME-MADE

- Helado Bombón en Palo de La Ibense. Cream and Chocolate Popsicle "La Ibense"**  3,50€
- Selección de Helados. Ice-cream Selection. PREGUNTAR AL PERSONAL POR ALÉRGENOS** 3,70€
- Taza de Felicidad con Pizcas de Todo va a Salir Bien (Té Chai en Espresso con Leche de Coco y Soja. Especies Morunas y Chocolate Belga). Cup of Happiness with Pinches of everything will turn well (Te Chai in espresso with Coco Nut Milk, Soya, Spices and Belgian Chocollate)**   4,50€
- Pannacotta de Baileys con Espuma de Fresas y Toblerone**
- Baileys Pannacotta with Strawberries Crème and Toblerone**   5,20€
- Coulant de Chocolate Belga, Casero con Corazón Caliente y Helado**
- Belgian Chocolate Coulant, Home-Made with Hot Cholate and Ice-Cream**    5,80€
- Torrija de Cojo Caramelizada con Helado de Vainilla y Nuez de Macadamia**
- Caramelized Coco French Toast and Vanilla Ice-Cream with Walnuts**     5,80€
- Sorbete de Espumoso Cítrico de Espumoso de Barbadillo. Sparkling Citric "Barbadillo" Wine Sorbet**  5,50€
- Tarta de Requesón. Cottage Cheesecake**    5,20€
-
- Don P.X. Toro Albala**  3,80€
- Don P.X. Toro Albala 30 años. Very Old 30 Years**  7,30€

EN ESTE RESTAURANTE SE ELABORAN PRODUCTOS QUE PUEDEN CONTENER TRAZAS DE GLUTEN, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS, PESCADOS, HUEVO, CACAHUETES, SOJA, LECHE, FRUTOS CON CÁSCARA, APIO, MOSTAZA Y SÉSAMO.

PLATOS ADAPTABLES A ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS DEL COMENSAL



IVA INCLUIDO