

## PAPELONES

	PLATITO	PLATO
Jamón Ibérico de bellota Cinco Jotas cortado a cuchillo	14€	25€
Caña de lomo ibérica Sánchez Romero Carvajal	7€	12€
Quesos de la Sierra de Cádiz con nueces y miel de Grazalema	7€	12€
Chicharrones de Chiclana con perlas de AOVE y limón	4€	7€
Lomo Ibérico con manteca "colorá"	4€	7€
De todo lo bueno, un poquito: queso, jamón, caña, chicharrones y lomo		15€
Micuit de foie al Oporto, jamón Cinco Jotas recién cortado, praliné y cabello de ángel con tostas		20€

## PESCAITO

Tortillitas de camarones caseras	2,85€/ud.	
Pavía de merluza rebozada y frita como se hace en El Puerto con salsa tártara	2,95€/ud.	9,75€
Boquerones abiertos y en adobo con mayonesa de soja	6€	9,75€
Chocos fritos con mayonesa de plancton	6€	9,75€
Dados de corvina frita al limón	7€	14€

## ESPECIALES Y PARRILLA

Nuestra BURGER Angus con panceta Ibérica Cinco Jotas, queso Payoyo y tomate caramelizado		9,85€
Abanico Ibérico Cinco Jotas con salsa de Magno y cítricos acompañada de patatas		14€
Tataki de presa ibérica Cinco Jotas con verduras asadas y patatas confitadas		16€
Brocheta de presa ibérica Cinco Jotas con especias morunos, tomate relleno de cous cous y manzana al horno		14€
Codillo de cerdo elaborado en nuestra cocina a baja temperatura, chucrut de col blanca con jengibre y patatas risoladas		16€
Solomillo de ternera con pimientos asados y patatas gajo		18€
Chuletón de Retinto a la brasa y patatas caseras (750 grs aprox.)		36€
Lomos de lubina de estero con caldo doble de chirlas de la bahía y fino Coquinerero acompañada de gnoquis al limón		16€
Ventresca de atún rojo de almadraba, patatas panaderas y corazón de tomate macerado en soja		18€
Corvina a la sanluqueña con salicornia		14€
Pulpo a la brasa con ajada y patata asada teriyaki		18€

## PARA COMPARTIR

	PLATITO	PLATO
Ensaladilla de gambas	3,95€	7,75€
Salmorejo con virutas de Cinco Jotas	3,95€	
Anchoa 00, tomate concassé, cebolla caramelizada, albahaca y aceitunas negras sobre pan de cristal	3,20/ud.€	
Salteado de setas y espárragos con foie y huevo a baja temperatura		10€
Alcachofas con salsa périgueux, virutas de Cinco Jotas y frutos rojos		15€
Wok de verduras y ventresca ibérica de bellota con noodles, soja y sésamo		10€
Sam de tartar de atún rojo sobre hoja de cogollo, marinado con mayonesa de mostaza y kimchi		16€
Ensalada de canónigos, queso feta, fresas, pepino y salmón fresco con una reducción de vinagre de yema y lima		9,50€
Ensalada de tomate raff y camarón salinero salteado en wok		9,50€
Ensalada César a nuestra manera		9,50€
Croquetas de rabo de toro al oloroso (10RF)	1,65/ud.€	7,75€
Chips de berenjenas con miel de la sierra y salmorejo		6,75€
Patatas bravas con esfera de alioli		6€
Flamenquín de presa ibérica, langostino y crema de queso Payoyo		9€
Carpaccio de presa ibérica Cinco Jotas, yema encurtida, croutons y espuma de panceta		10€
Chicharrones de atún rojo de almadraba, crujiente de su piel y manteca colorá		14€
Lasaña de carrillada Cinco Jotas al oloroso con setas y gratinada con parmesano		10€
Lasaña de pisto casero de berenjenas		7,50€
Huevos fritos con jamón (Sánchez Romero Carvajal) y patatas		12€
Huevos rotos con jabuguitos y patatas fritas		8€
Ostiones en tres versiones; escabechado, frito y natural	2,95€	8,75€
Tataki de atún rojo a la almadraba con cobertura de pistachos		16€

*\*Consúltenos nuestros platos fuera de carta*

## CUCHAREO

	PLATITO	PLATO
Papas con chocos	3,75€	7€
Carrillada ibérica Cinco Jotas al oloroso (10RF)	4,75€	9€
Albóndigas de chocos y langostinos en salsa sobreusa	4,75€	9€
Rabo de toro al oloroso (10RF) con panceta Cinco Jotas en su jugo		12€
Fideos negros con gambón y alioli		12€
Arroz meloso de setas, jamón ibérico y crujiente de parmesano		12€
Arroz meloso con langostinos		12€

## POSTRES

Mousse de chocolate con esferificación de naranja amarga		5€
Crema de tocino de cielo con helado de almendras y crumble de galletas		5€
Dulce de leche y chocolate fundido		5€
Leche frita con helado de caramelo		5€
Tarta de queso y membrillo		5€

Servicio de comensal 1,20€ pax  
Tabla de alérgenos, consulte a nuestro personal  
IVA INCLUIDO

## VINOS

	CATAVINO	COPA	BOTELLA
<b>JEREZ FINOS Y MANZANILLA</b>			
Fino Quinta Osborne	1,80€	2,40€	7€ 14€
Manzanilla Osborne	2,10€	2,70€	16€
Coquinero	2,10€	2,70€	16€
<b>OLOROSOS</b>			
10RF Medium	2,10€	2,70€	16€
Bailen Seco	2,10€	2,70€	16€
Sibarita VORS		10€	70€
Solera India			199€
BC 200			199€
<b>AMONTILLADO</b>			
51-1º VORS		10€	70€
Solera AOS			199€
<b>PALO CORTADO</b>			
Capuchino VORS		10€	70€
Solera PAP			199€
<b>CREAM</b>			
Santa María	2,10€	2,70€	16€
<b>PEDRO XIMÉNEZ</b>			
1827	2,10€	2,70€	16€
Venerable		10€	70€
Pedro Ximénez Viejo VORS			199€
<b>DE LA TIERRA DE CÁDIZ</b>			
Gadir Blanco	1,80€		12€
Forlong Blanco			16€
Forlong Petit			16€
Vara y Pulgar			20€
Atlántida			35€
<b>RIOJA</b>			
Montecillo Blanco	2,90€		16€
Montecillo Rosado	2,90€		16€
Montecillo Crianza	2,90€		16€
Montecillo Reserva			20€
Montecillo Edición Limitada			24€
Montecillo Gran Reserva			28€
<b>RIBERA DEL DUERO</b>			
Montecillo Singladuras	2,90€		16€
Malleolus			45€
Sed de Caná			95€
<b>TOLERO</b>			
Solaz Tempranillo	1,50€		9€
Solaz Blanco	1,50€		9€
Solaz Rosado	1,50€		9€
<b>OTRAS D.O.</b>			
Montecillo Singladuras Albariño	2,90€		16€
Montecillo Singladuras Godello	3,50€		20€
Montecillo Singladuras Verdejo	2,90€		16€
Losada (Bierzo)			28€
Yaso Flor de Matteredia (Toro)			20€
Badaceli (Priorato)			28€
Habla del Silencio (Extremadura)			20€
<b>PORTUGAL</b>			
Mateus Rose			10€
Oporto Blanco			16€
Oporto Ruby			16€
Oporto Tawni			16€
<b>CAVAS</b>			
Juve & Camps Rose			24€
Abadía Montserrat			16€
<b>CHAMPAGNE</b>			
G.H. Mumm Brut			50€
Moet Chandon Brut Imperial			55€

**TORO**  
TAPAS

**TORO**  
TAPAS

Tlf. 956 905 020  
torotapaselpuerto@gmail.com

