

TODOS LOS TAPAS

PAPELONES

Jamón Ibérico de bellota Cinco Jotas cortado a cuchillo	25€
Caña de lomo ibérica Sánchez Romero Carvajal	12€
Quesos de la Sierra de Cádiz con nueces y miel de Grazalema	12€
Chicharrones de Chiclana con perlas de AOVE y limón	7€
Lomo Ibérico con manteca "colorá"	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€

PARA COMPARTIR

Ensaladilla de gambas	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)	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 patatas fritas	8€
Ostiones en tres versiones; escabechado, frito y natural	8,75€
Tataki de atún rojo a la almadraba con cobertura de pistachos	16€

*Consúltenos nuestros platos fuera de carta

Servicio de pan y pico 1,20€ / Tabla de alérgenos, consulte a nuestro personal / IVA INCLUIDO

TODOS LOS TAPAS

POSTRES

Mousse de chocolate con granizado de fresa y vodka	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€

PESCAITO

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

CUCHAREO

Papas con chocos	7€
Carrillada ibérica Cinco Jotas al oloroso (10RF)	9€
Albóndigas de chocos y langostinos en salsa sobreusa	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€

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 Coquineró 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€

**Consúltenos nuestros platos fuera de carta*

Servicio de pan y pico 1,20€ / Tabla de alérgenos, consulte a nuestro personal / IVA INCLUIDO

TODOS LOS TAPAS

VINOS

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