

# TORERO 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€

## POSTRES

Mousse de chocolate con esferificación de naranja amarga	5.50€
Crema de tocino de cielo con helado de almendras y crumble de galletas	5.50€
Dulce de leche y chocolate fundido	5.50€
Leche frita con helado de caramelo	5.50€
Nuestra versión del Gin&Tonic de Ampersand en postre (contiene alcohol)	5.50€

## 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.€
Ceviche de caballas semicuradas con leche de tigre y naranja, boniato, cebolla morada y cilantro	12€
Tartar de gamba blanca con huevos de tobiko y wasabi con emulsión de su jugo	12€
Ostiones de la Bahía en tres versiones. Escabechado, frito y natural	9.50€
Sam de tartar de atún rojo sobre hoja de cogollo, marinado con mayonesa de mostaza y kimchi	16€
Poke Bowl de salmón marinado, mango, aguacate, col kale, wakame, pepino, rabanito y cebolla, con aderezo de soja, sesamo, cítricos y chili dulce	14€
Ensalada de tomate y camarón salinero salteado en wok	9.50€
Ensalada César a nuestra manera	9.50€
Croquetas de rabo de toro al oloroso (10RF)	8€
Chips de berenjenas con miel de la sierra y salmorejo	7€
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 pisto casero de berenjenas	8€
Huevos fritos con jamón (Sánchez Romero Carvajal) y patatas	12€
Huevos rotos con jabuguitos patatas fritas	8€
Gambas al ajillo a nuestra manera. Gamba blanca de coral con salsa de ajillo y ajo blanco texturizado	18€
Tataki de atún rojo de almadraba con cobertura de pistachos	18€

## PESCAITO

Tortillitas de camarones caseras	3€/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€
Rabo de toro al oloroso (10RF) con panceta Cinco Jotas en su jugo	12€
Fideos negros con gambón y alioli	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€
Solomillo de ternera con pimientos asados y patatas gajo	18€
Chuletón de ternera nacional madurado a la brasa y patatas caseras (750 grs aprox.)	36€
Calamar de potera a la brasa con alioli de salicornia y cogollos templados	18€
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€

## VINOS

**JEREZ FINOS Y MANZANILLA**  
Fino Quinta Osborne  
Manzanilla Osborne  
Coquintero

CATAVINO	COPA	BOTELLA
1.80€	2.40€	7€ 14€
2.10€	2.70€	16€
2.10€	2.70€	16€

**OLOROSOS**

10RF Medium  
Bailen Seco  
Sibarita VORS  
Solera India  
BC 200

2.10€	2.70€	16€
2.10€	2.70€	16€
	18€	80€
		199€
		199€

**AMONTILLADO**

51-1º VORS  
Solera AOS

	18€	80€
		199€

**PALO CORTADO**

Capuchino VORS  
Solera PAP

	18€	80€
		199€

**CREAM**

Santa María

2.10€	2.70€	16€
-------	-------	-----

**PEDRO XIMÉNEZ**

1827

Venerable  
Pedro Ximénez Viejo VORS

2.10€	2.70€	16€
	18€	80€
		199€

**DE LA TIERRA DE CÁDIZ**

Gadir Blanco  
Forlong Blanco  
Forlong Petit  
Vara y Pulgar  
Atlántida

	1.80€	12€
		16€
		16€
		20€
		35€

**RIOJA**

Montecillo Blanco  
Montecillo Rosado  
Montecillo Crianza  
Montecillo Reserva  
Montecillo Edición Limitada  
Montecillo Gran Reserva

	2.90€	16€
	2.90€	16€
	2.90€	16€
		20€
		24€
		28€

**RIBERA DEL DUERO**

Montecillo Singladuras  
Malleolus  
Sed de Caná

	2.90€	16€
		45€
		95€

**TOLEDO**

Solaz Tempranillo  
Solaz Blanco  
Solaz Rosado

	1.50€	9€
	1.50€	9€
	1.50€	9€

**OTRAS D.O.**

Montecillo Singladuras Albariño  
Montecillo Singladuras Godello  
Montecillo Singladuras Verdejo  
Losada (Bierzo)  
Yaso Flor de Matteredia (Toro)  
Badaceli (Priorato)  
Habla del Silencio (Extremadura)

	2.90€	16€
	3.50€	20€
	2.90€	16€
		28€
		20€
		28€
		20€

**PORTUGAL**

Mateus Rose  
Oporto Blanco  
Oporto Ruby  
Oporto Tawni

		10€
		16€
		16€
		16€

**CAVAS**

Juve & Camps Rose  
Abadía Montserrat

		24€
		16€

**CHAMPAGNE**

G.H. Mumm Brut  
Moët Chandon Brut Imperial

		50€
		55€



\*Consúltenos nuestros platos fuera de carta

Servicio de pan y pisco 1.20€ / Tabla de alérgenos, consulte a nuestro personal / IVA INCLUIDO