

# TODOS LOS TAPAS

## PAPELONES

	PLATITO	PLATO
Jamón Ibérico de bellota Cinco Jotas cortado a cuchillo	14€	25€
Caña de lomo ibérica Sánchez Romero Carvajal	7€	12€
Nuestra tabla de quesos de Cádiz con nueces y miel de Grazalema	10€	16€
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€

## POSTRES

Mousse de chocolate con esferificación de naranja amarga	5.75€	
Crema de tocino de cielo con helado de almendras y crumble de galletas	5.75€	
Dulce de leche y chocolate fundido	5.75€	
Leche frita con helado de caramelo	5.75€	
Postre de piña colada, espuma de coco sobre una base compota de ron y piña	5.75€	

## PARA COMPARTIR

	PLATITO	PLATO
Ensaladilla de gambas	4.50€	8€
Salmorejo con virutas de Cinco Jotas	4.50€	
Anchoa 00, tomate concassé, cebolla caramelizada, albahaca y aceitunas negras sobre pan de cristal	3.50€/ud	
Ostiones de la Bahía en tres versiones Escabechado, frito y natural	3.20€	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 raff y camarón salinero salteado en wok		9.50€
Ensalada César a nuestra manera		9.50€
Croquetas de rabo de toro al oloroso (10 RF)	1.85€/ud	8€
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€
Huevos fritos con jamón (Sánchez Romero Carvajal) y patatas		12€
Huevos rotos con jabuguitos patatas fritas		8€
Tataki de atún rojo de almadraba con cobertura de pistachos		18€
Mollejas de cordero lechal de Segovia con patatas suflé		16€
Lasaña de carrillada ibérica		10€
Croquetas de caña de lomo		8€
Lomos de sardina ahumada bañados con un aguachile de manzanas y tomatillos verdes y aderezado con brunoise de manzana, aguacate, cebolla morada y cilantro fresco		14€
Carne de vieiras a la plancha envuelto con panceta y amaranto inflado, acompañado de espuma de salicornia y huevas de tobiko de yuzu		18€
Navajas salteadas con salicornia y aceite de ajo y guindillas emulsionado		15€
Navajas abiertas al vacío, marinadas con una leche de tigre de coco, lima y jengibre y adereza- das con cilantro, y ralladura de lima y jengibre		15€
Tarantelo de atún en carpaccio acompañado de unos dados de melón osmotizados en lima y albahaca, unos puntos de miso rojo, aceite de oliva y semillas de sésamo		16€
Facera de atún rojo templada en escabeche ahumado acompañada de una crudité de verduras escabechadas y emulsión del propio escabeche		20€

## PESCAITO

	PLATITO	PLATO
Tortillitas de camarones caseras	3ud.€	
Pavía de merluza rebozada y frita como se hace en El Puerto con salsa tártara	3ud.€	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€

## CUCHAREO

	PLATITO	PLATO
Papas con chocos	3.75€	7€
Carrillada ibérica Cinco Jotas al oloroso (10RF)	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 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 especies morunos, tomate relleno de cous cous y manzana al horno		14€
Solomillo de ternera con pimientos asados y patatas gajo		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€
Entrecot de vaca rubia gallega con guarnición de noodles y verduritas con soja		18€

## VINOS

	CATAVINO	COPA	BOTELLA
<b>JEREZ FINOS Y MANZANILLA</b> Fino Quinta Osborne Coquintero Manzanilla Osborne	1.80€ 2.10€ 2.10€	2.40€ 2.70€ 2.70€	7€ 14€ 16€ 16€
<b>OLOROSOS</b> 10RF Medium Bailén Seco Sibarita VORS Solera India BC 200	2.10€ 2.10€	2.70€ 2.70€ 18€	16€ 16€ 80€ 199€ 199€
<b>AMONTILLADO</b> 51-1º VORS Solera AOS		18€	80€ 199€
<b>PALO CORTADO</b> Capuchino VORS Solera PAP		18€	80€ 199€
<b>CREAM</b> Santa María	2.10€	2.70€	16€
<b>PEDRO XIMÉNEZ</b> 1827 Venerable Pedro Ximénez Viejo VORS	2.10€	2.70€ 18€	16€ 80€ 199€
<b>VERMOUT</b> Osborne		3.75€	
<b>DE LA TIERRA DE CÁDIZ</b> Forlong Blanco Forlong Petit Vara y Pulgar Atlántida		3.20€ 3.50€	18€ 16€ 20€ 35€
<b>RIOJA</b> Montecillo Blanco Montecillo Rosado Montecillo Crianza Montecillo Reserva Montecillo Edición Limitada Montecillo Gran Reserva Viña Monty Blanco - Viura Viña Monty Reserva 2015 Graciano Viña Monty Reserva 2015 Garnacha		3.10€ 3.10€ 3.10€ 3.95€	18€ 18€ 18€ 20€ 24€ 28€ 55€ 55€ 55€
<b>RIBERA DEL DUERO</b> Montecillo Singladuras Malleolus Sed de Caná		3.10€	18€ 45€ 95€
<b>TOLEDO</b> Solaz Tempranillo Solaz Blanco Solaz Rosado Solaz Chardonnay	1.80€ 1.80€ 1.80€ 1.80€		10€ 10€ 10€ 10€
<b>OTRAS D.O.</b> Montecillo Singladuras Albariño Montecillo Singladuras Verdejo Yaso Flor de Matteredia (Toro) Badaceli (Priorato) Habla del Silencio (Extremadura)		3.10€ 3.10€	18€ 18€ 20€ 28€ 20€
<b>PORTUGAL</b> Mateus Rose Oporto Blanco Oporto Ruby Oporto Tawny			12€ 16€ 16€ 16€
<b>CAVAS</b> Juve & Camps Rose			24€
<b>CHAMPAGNE</b> Piper-Heidsieck, Essential Brut Piper-Heidsieck, Rosé G.H. Mumm Brut Moet Chandon Brut Imperial			60€ 60€ 60€ 60€

\*Consúltanos nuestros platos fuera de carta

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

