

TO RO TAPAS

PAPELONES

Jamón Ibérico de bellota Cinco Jotas cortado a cuchillo	25€
Caña de lomo ibérica Sánchez Romero Carvajal	12€
Nuestra tabla de quesos de Cádiz con nueces y miel de Grazalema	16€
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	5,75€
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

Ensaladilla de gambas	8€
Salmorejo con virutas de Cinco Jotas	
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	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)	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 almadraza, 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 almadraza 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

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 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 almadraza, 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

JEREZ FINOS Y MANZANILLA
Fino Quinta Osborne
Coquinero
Manzanilla Osborne

CATAVINO	COPA	BOTELLA
1,80€	2,40€	7€ 14€
2,10€	2,70€	16€
2,10€	2,70€	16€

OLOROSOS

10RF Medium
Bailén 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€

VERMOUT

Osborne

	3,75€	
--	-------	--

DE LA TIERRA DE CÁDIZ

Forlong Blanco
Forlong Petit
Vara y Pulgar
Atlántida

	3,20€	18€
		16€
	3,50€	20€
		35€

RIOJA

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€	18€
	3,10€	18€
	3,10€	18€
	3,95€	20€
		24€
		28€
		55€
		55€
		55€

RIBERA DEL DUERO

Montecillo Singladuras
Malleolus
Sed de Caná

	3,10€	18€
		45€
		95€

TOLEDO

Solaz Tempranillo
Solaz Blanco
Solaz Rosado
Solaz Chadornay

	1,80€	10€
	1,80€	10€
	1,80€	10€
	1,80€	10€

OTRAS D.O.

Montecillo Singladuras Albariño
Montecillo Singladuras Verdejo
Yaso Flor de Matteria (Toro)
Badaceli (Priorato)
Habla del Silencio (Extremadura)

	3,10€	18€
	3,10€	18€
		20€
		28€
		20€

PORTUGAL

Mateus Rose
Oporto Blanco
Oporto Ruby
Oporto Tawny

		12€
		16€
		16€
		16€

CAVAS

Juve & Camps Rose

		24€
--	--	-----

CHAMPAGNE

Piper-Heidsieck, Essential Brut
Piper-Heidsieck, Rosé
G.H. Mumm Brut
Moët 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