

SUGERENCIAS

Choco al ajillo.

(Choco with garlic).



15,00€

Albóndigas de choco.

(Choco meatballs).



15,00€

Calamares rellenos.

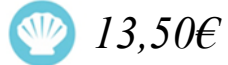
(Stuffed squid).



15,00€

Almejas al vapor 250g.

(Clams steamed).



13,50€

Almejas a la marinera 250g.

(Clams style marinara).



15,00€

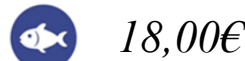
Puntillitas.



16,00€

NUESTRO ATÚN

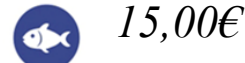
Parpatana de atún rojo de Almadraba (En temporada).



18,00€

Lomo de atún a la plancha.

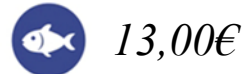
(Grilled tuna steak).



15,00€

Atún encebollado.

(Tuna with onions).



13,00€

Para acompañar el atún les recomendamos la cerveza artesana “La Pepa Ámbar” con su sabor ahumado. También les recomendamos los vinos blancos de Rueda o los vinos blancos con D.O. de la Tierra de Cádiz.

To accompany tuna we recommend craft beer “La Pepa Ámbar” with its smoked taste. Also we recommend White wine as Rueda or White wine with name of origin of the land of Cádiz.

REGLAMENTO (EU) N.º 1169/2011

El establecimiento no puede garantizar la ausencia de trazas de otros alérgenos no contenidos como ingredientes del plato, por lo que si usted es alérgico o intolerante a algún ingrediente de la tabla, le rogamos contacte con nuestro personal para mayor información.

TODOS NUESTROS PRECIOS LLEVAN INCLUIDO EL IVA.



CONTIENE GLUTEN

CRUSTÁCEOS

HUEVOS

PESCADO

CACAHUETES

SOJA

LACTEOS

FRUTOS DE CÁSCARA

APIO

MOSTAZA

GRANOS DE SESAMO

DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS

MOLUSCOS

ALTRAMUCES

ENTRANTES



Paleta ibérica 100g.

Croquetas de carabineros 12und.

(Croquettes of prawns).

Croquetas de pollo 12und.

(Chicken croquettes).

Croquetas de Paleta ibérica 12 und.

(Croquettes of iberico).

Tortillitas de camarones 10und.

(Shrimp omelettes).

Tortillitas de bacalao 8und.

(Cod omelettes).



16.00€

14.00€



12.00€



12,00€



12.00€



14,00€

Para acompañar nuestros entrantes les recomendamos el vino tinto con D.O. Ribera del Duero o una de nuestras cervezas, especialmente la cerveza artesana “La Pepa Lager”.

To accompany our starters we recomend red wine with name of origin Ribera del Duero or one of our beers, specially craft beer “La Pepa Lager”



CONTIENE GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE SESAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



MOLUSCOS




ALTRAMUCES


ENSALADAS

Ensalada de tomate con queso.

(Tomato salad with cheese).


 10,00€

Ensalada de pimientos asados con melva canutera.

 14,00€

Ensalada mixta.

(Mixed salad).

 11,00€

Ensalada de tomate con cebolla o ajo.

(Tomato salad with onion or garlic).

10,00€

Ensalada simple.

(Simple salad).

 8,00 €

Gazpacho (En temporada).

Vaso de ½ gazpacho.

  5,00€

Vaso de caña de gazpacho.

3,00€

Salmorejo (En temporada).

  6,00€

RACIONES

Patatas Aliñadas.

(Seasoned potatoes).

12.00€

Calamares fritos.

(Fried squid).

  14.00€

Chocos fritos.

(Fried cuttlefish).

  14.00€

Cazón en adobo.

(Cazón in marinade).

   14.00€

Boquerones fritos.

(Fried anchovies).

  10.00€

Daditos de corvina fritos.

(fried corvina daditos)

  16,00€



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SESAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS






MOLUSCOS














ALTRAMUCES

MARISCOS



- Gambas blancas cocidas o plancha (M2)200g.**  18.00€
(Cooked or grilled Prawns).
- Langostinos cocidos o plancha 200g.**  18.00€
(Cooked shrimp or grilled).
- Gambas al ajillo.**  12,00€
(Gambas Al ajillo).

ARROCES

- Arroz Caldoso con Bogavantes mín. para dos personas.**   48.00€
- Arroz Caldoso con Carabineros mín. para dos personas.**  50.00€
(Rice with prawns).
- Arroz Caldoso Marinero mín. para dos personas.**   32.00€
(Rice sailor).
- Arroz Caldoso Negro mín. para dos personas.**   26.00€
(Black rice).
- Paella de Marisco mín. para dos personas.**   28.00€
(Seafood paella).
- Fideuá de Marisco mín. para dos personas.**   28,00€
(seafood fideau).

Para nuestros arroces y mariscos les recomendamos una botella de uno de nuestros Vinos Blancos Albariños con D.O. Rias Baixas, Vinos Blancos con D.O. Rueda o Vinos Blancos con D.O de la Tierra de Cádiz como por ejemplo Maestrante (semidulce), o Mar de Frades.

To our rices and seafood we recomend a bottle of our White wines Albariño with name of origin Rias Baixas, White Wine with name of origin Rueda or White Wine with name of origin of the land of Cádiz like Maestrante (half-sweet), or Mar de Frades.



PESCADO



Bocinegro		50.00€/Kg
Urta		50.00€/Kg
Pargo		50.00€/Kg
Salmonete		50.00€/Kg
Lenguado		30.00€/Kg
Dorada		30.00€/Kg
Salmonetitos		30.00€/Kg
Pijota		30.00€/Kg
Acedias		30.00€/Kg
Corvina a la crema oloroso. (Corvina in oloroso cream).	  	16,00€
Corvina a la roteña.	 	14,00€
Pez espada. (Swordfish).		15.00€
Calamar plancha. (Squid grilled).		16.00€

Para acompañar el pescado les recomendamos la cerveza artesana “La Pepa Ámbar” con su sabor ahumado. También les recomendamos los vinos blancos de Rueda o los vinos blancos con D.O. de la Tierra de Cádiz.






To accompany fish we recomend craft beer “La Pepa Ámbar” with its smoked taste. Also we recomend White wine as Rueda or White wine with name of origin of the land of Cádiz



-  CONTIENE GLUTEN
-  CRUSTÁCEOS
-  HUEVOS
-  PESCADO
-  CACAHUETES
-  SOJA
-  LACTEOS
-  FRUTOS DE CÁSCARA
-  APIO
-  MOSTAZA
-  GRANOS DE SESAMO
-  DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS
-  MOLUSCOS
-  ALTRAMUCES

CARNES



Lomo bajo de vaca de raza retinta. (Low loin of retint cow).		16.00€
Solomillo de cerdo. (Pork Tenderloin).		12.50€
Huevos rotos con jamón ibérico. (Scrambled eggs with ham).		14,00€
Menú infantil, compuesto. (Child, composite menú).		
Lagrimitas de pollo croqueta de paleta ibérica y patatas fritas. (Tears of chicken croquettes of iberico and French fries)	 	12,00€
Salsa extra (a la pimienta o roquefort).		3.00€
Patatas fritas. (Potato chips).		7.00€
Pan. (bread).		1.00€
El menus infantil incluye una bebida y un postre. (The child menu includes a drink and a dessert).		

Para nuestras carnes les recomendamos los vinos tintos ecológicos de la provincia de Cádiz de las bodegas “Hermanos Holgado” Cabernet Sauvignon y Petit Verdot.

También les recomendamos la cerveza artesana “La Pepa Ámbar” con su sabor ahumado

To accompany our meat we recomend Red Ecologic Wine with name of origin of the land of Cádiz from “Hermanos Holgado” winery Cabernet Sauvignon and Petit Verdot.

Also we recomend craft beer “La Pepa Ámbar” with its smoked taste.



-  CONTIENE GLUTEN
-  CRUSTÁCEOS
-  HUEVOS
-  PESCADO
-  CACAHUETES
-  SOJA
-  LACTEOS
-  FRUTOS DE CÁSCARA
-  APIO
-  MOSTAZA
-  GRANOS DE SESAMO
-  DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS
-  MOLLUSCOS
-  ALTRAMUCES

CARTAS DE VINOS

VINO DE NUESTRA PROVINCIA DE CADÍZ.

VINO TINTO D.O. DE CADIZ.

BARBAZUL.



15,00€

ENTRECHUELO CRIANZA.



15,00€

VINO BLANCO D.O. DE LA TIERRA CADIZ.

BARBAZUL.



14,00€

ENTRECHUELO.



14,00€

TIERRA BLANCA.



14,00€

TIERRA BLANCA(BLANCO SEMIDULCE).



14,00€

CASTILLO SAN DIEGO O BARBADILLO.



14,00€

MAESTRANTE (BLANCO SEMIDULCE).

VINO TINTO DE D.O. DE RIBERA DEL DUERO TINTO.

FINCA RESALSO.



18,00€

FINCA ENGALIA.(Crianza).



15,00€

VINO BLANCO ALBARIÑO D.O. RIAS BAIXAS.

MAR DE FRADES.



28,00€

VEIGA NAÚM.



18,00€

VINO BLANCO D.O. DE RUEDA.

MOCEN RUEDA VERDEJO 100 % EDICIÓN ESPECIAL.



15,00€

MOCEN RUEDA VERDEJO.



13,00€

EMBRUMAS VERDEJO 100%.

15,00€

VINOS ROSADO.

BARBAZUL ROSADO(D.O. CADÍZ)

14,00€

JARRA CERVEZA 1 ½ .

12,50€

½ JARRA DE CERVEZA .

3,50€

⅓ DE ESTRELLA GALICIA O CRUZCAMPO.

2,75€

⅓ DE CERVEZA ARTEZANA LA PEPA (LAGER).

3,00€

⅓ DE CERVEZA ARTEZANA LA PEPA (ÁMBAR).

3,50€

JARRA DE TINTO DE VERANO 1 ½ .

12,50€

COPA DE VINO TINTO,BLANCO Y ROSADO

2,50€

COPA DE FINO

2,00€



CONTIENE GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE SESAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES