

menú

ENTRANTES FRÍOS

Ensaladilla de langostinos al ajillo, cebolla morada encurtida y pan carasau (1,2,3,6,7,11,12)

Papas aliñás al Tío Pepe con melva (4,12)

Salmorejo con tomates de Conil y helado de Payoyo (1,7,12)

Ensalada de burrata, con tomates cherries confitados, espinacas y pesto (7,8,12)

Ensalada NUMA: pollo crujiente, queso de cabra, bacon, cacahuuetes, maíz, tomate cherry y salsa de mostaza verde (1,5,7,10,12)

ENTRANTES CALIENTES

6,50

Croquetas de atún encebollado (6 ud.) (1,3,4,6,7,11)

6,50

Duo de baos: bao negro de calamares y alioli & bao de presa confitada a la BBQ y kikos (1,3,4,6,7,8,11)

6,00

Alcachofas todo corazón con huevo frito y lascas de panceta (3)

12,50

Tortillitas de camarones (1,2)

14,00

Calamares fritos con mayonesa de lima (1,3,4,6,12)

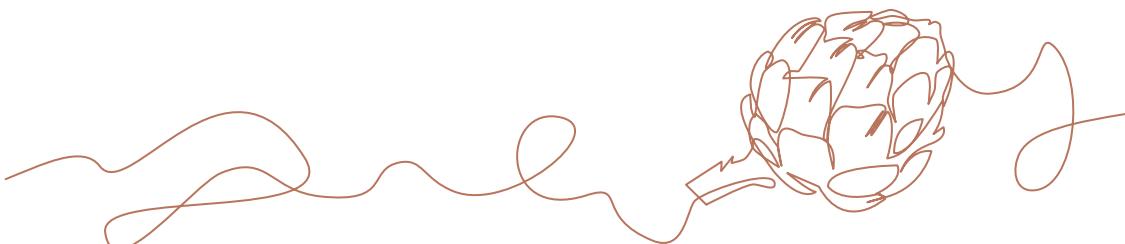
12,00

12,00

16,00

9,00

14,00



Información sobre alérgenos

1. Gluten

3. Huevo

5. Cacahuete

7. Lácteos

9. Apio

11. Granos de sésamo

13. Moluscos

2. Crustáceos

4. Pescado

6. Soja

8. Frutos de cáscara

10. Mostaza

12. Dióxido de azufre

y sulfitos

14. Altramuces

Si tiene cualquier duda sobre alérgenos, por favor consulte a nuestro personal.

menú

PEQUEÑO GUIÑO AL ATÙN ROJO DE ALMADRABA

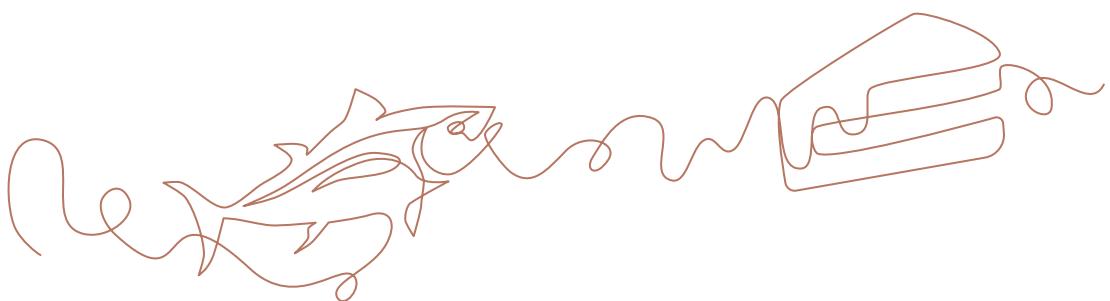
Tartar de atún rojo con pistachos y leche de coco (1,4,6,8,11)	21,50
Dados de atún rojo picante con salsa de mango (1,4,6,8,11)	21,50

PARA TERMINAR

Tartar de atún rojo con pistachos y leche de coco (1,4,6,8,11)	18,00
Secreto Ibérico con patatas fritas de Sanlúcar	18,50
Hamburguesa de ternera de Retinto, rúcula, bacon, mermelada de tomate y queso Idiazabal (1,3,6,7,11,12)	14,00

LA PARTE MÀS DULCE

Brownie de chocolate con helado de vainilla (1,3,6,7,8)	6,50
<i>Disponible brownie de chocolate sin gluten (6,8)</i>	
Nuestra tarta de queso de cabra (3,7)	7,00



Información sobre alérgenos

1. Gluten	3. Huevo	5. Cacahuete	7. Lácteos	9. Apio	11. Granos de sésamo	13. Moluscos
2. Crustáceos	4. Pescado	6. Soja	8. Frutos de cáscara	10. Mostaza	12. Dióxido de azufre y sulfitos	14. Altramuces

Si tiene cualquier duda sobre alérgenos, por favor consulte a nuestro personal.

Vinos

GENEROSOS

Leona



4,50



32,00



Palomino fino

D.O.

Jerez-Xeres-Sherry

BLANCOS

Sanz Clásico ecológico

3,50

18,00

Verdejo & viura

Rueda

La Chalada "semidulce"

3,80

21,00

Verdejo

Rueda

Regugallo

-

30,00

Godello, albariño
& doña blanca

Ribeiro

TINTOS

El Buscador

3,80

21,00

Tempranillo & garnacha

Rioja

Figuero 4 roble

4,00

22,00

Tempranillo

Ribera del Duero

Acinipo Shatz

-

32,00

Lemberger

Sierras de Málaga

ROSADO

Clavelina

3,60

18,00

Syrah

Condado de Huelva

