



CARTA GLUTEN FREE



Entrantes/Starters

Ceviche de atún con rúcula

Tuna ceviche with arugula 19€

Ceviche de lubina con gelatina de mango y puré de boniato

Bass ceviche with mango and sweetpotato puree. 4 y 7. 9,50€

Tartar de atún huevas de salmón y guacamole fresco

Tuna tartar with salmon roe. 3 y 4. 23€

Jamón ibérico de bellota

Iberian ham 18€

Queso manchego con pasas y nueces

Manchego cheese. 8. 9,50€

Baba Ganoush

(Dip de berenjenas con queso feta, aove y miel del Pinsapar)

Eggplant dip with feta cheese, extra virgin olive oil, honey. 7,11. 7,50€

Hummus de aguacate con chips de plátano macho

Avocado Hummus with banana chips 7,50€

Wok de verduras, setas y fideos chinos (zanahoria, broccoli, espárrago verde, pimiento verde, rojo y amarillo, col, coliflor, calabacín, lombarda, tirabeque)

Selection of veggies wok

(carrot, broccoli, green asparagus, green, red and yellow pepper, cabbage, cauliflower, zucchini, lombard and tirabeques). 2, 6 y 11. 9€

Timbal de verduras y mozzarella (pimiento, berenjena, calabacín y tomate)

Vegetables and mozzarella cheese timbal (peppers, egg plant, tomato and aubergines). 3. 11€

Pisto con huevos fritos

Spanish ratatouille with fried eggs. 3 y 11. 8,50€

Huevos fritos con jamón ibérico y patatas fritas de Sanlúcar

Fried eggs with iberian ham and homemade french fries. 3 y 11. 12€

Gazpacho andaluz

Andalusian cold tomato soup 6€

Ensaladas/Salads

Ensalada de tirabeques, espárragos verdes, aguacate, grosellas, salsa de mango y pimplina

Tirabeque salad, mango, avocado, green asparagus and miniletuce. 11. 9€

Ensalada de burrata con canónigos, fresas, tomates confitados, piñones y pesto

Burrata salad with strawberries, candied tomatoes, pine nuts, canons and pesto. 7 y 8. 10€

Ensalada griega con mojama de atún

Greek salad with feta cheese and dried tuna. 7. 11€

Ensalada de jabugo con higos y aceite de orégano

Jabugo ham salad with figs and oregan oil 15€

Ensalada templada de tomate y pescado con vinagreta

Warm tomato and fish salad with vinaigrette dressing. 4. 12€

Poke de salmón - Salmon poke

(Arroz, salmón, cebolla morada, aguacate, alga wakame, semillas de sésamo, salsa de soja (opcional) y salsa spicy mayo)

(Rice, salmon, red onion, avocado, wakame seaweed, sesame seeds, spicy mayo sauce). 1, 4, 6 y 11. 10€

Poke de atún - Tuna poke

(Arroz, atún, cebolla morada, aguacate, alga wakame, semillas de sésamo, salsa de soja (opcional) y salsa spicy mayo)

(Rice, tuna, onion, avocado, wakame seaweed, sesame seeds, soy sauce). 1, 2, 4, 6 y 11. 10€

Poke mixto - Mixed poke

(Arroz, salmón, atún, langostinos, cebolla morada, aguacate, alga wakame, semillas de sésamo y salsa spicy mayo)

(Rice, salmon, tuna, big prawns, onion, avocado, wakame seaweed, sesame seeds and spicy mayo sauce). 1, 2, 4, 6 y 11. 10,50 €

Poke de pollo - Chicken poke

(Arroz, pollo, mango, aguacate, tomate cherry y cebolla crujiente)

(Rice, chicken, mango, avocado, cherrytomato and crispy onion). 1, 6 y 11. 10€

Poke vegano - Vegan poke

(Arroz, hummus de aguacate, cebolla morada, edamame, zanahoria, piña y salsa soja cítrica)

(Rice, avocado hummus, chives, edamame, carrot, pineapple and citrus soy sauce). 1, 6 y 11. 10€

Carnes y pescados/Meat&Fish

Choco en sus tinta con arroz y verduras

Squid in its ink with rice and veggies. 4. 14€

Codillo de cerdo al carbón con patatas asadas y mix de verduras

Charcoal pork knuckle with roasted potatoes and veggies mix. 1, 2, 6 y 11. 10€

Solomillo de ternera a la parrilla con salteado de verduras y patatas chef

Grilled veal sirloin with veggies and boiled potatoes. 2, 6 y 11. 18,50€

Lomo de buey argentino con patatas y salsa vinagreta

Argentine beef with potatoes and vinaigrette sauce. 2, 6 y 11. 18€

Chuletitas de cordero con higos y reducción de moscatel

Lamb chops with figs and sweet sherry wine reduction sauce 16€

Cochinillo deshuesado a baja temperatura con patatas al pimentón

Roast suckling pig grilled at low temperature with paprika potatoes 19€

ALÉRGICOS: 1- Gluten. 2- Crustáceos. 3- Huevos. 4- Pescado. 5- Cacahuets. 6- Soja. 7- Lácteos. 8- Frutos de cáscara. 9- Apio. 10- Mostaza. 11- Sésamos granos. 12- Dióxido de azufre y sulfitos. 13- Altramuces. 14- Moluscos.

