

Suggeriments del nostre Xef		Pernil Ibèric i Formatge	
Boquerones fritos con ensalada de col	23 €	Jamón ibérico D.O. Guijuelo	28 €
y wasabi yuzu Tartar de salmón, aguacate y cilantro	16 €	Queso de cabra payoya y oveja merina D.O. Sierra Grazalema	16 €
Ceviche de corbina amb fruita de la	16 €		12 €
passió			7€
Esferas de rabo de toro y queso payoyo	10 €		
Coulant de chocolate y helado de chocolate blanco			
Frituras		La barra del mar	
Croquetes de pernil ibèric	11 €	Sushi del dia	12 €
Puntillitas con ensalada de col y wasabi yuzu	12 €	Gamba blanca de Huelva (100gr.)	18 €
Dorada en tempura, sus raspas y mayonesa de soja	19 €		
Chuletitas de lechón de zamora rebozadas y glaseadas con salsa teriyaki	22€		
Un toque vegetal Carpaccio de tomate, ventresca de atún, ajo frito y aliño de Jerez	12€		20 € 12 €
Ensalada de verduras a la parrilla			
	11 €		
·	11 €	La tradició	
Guisos de temporada	11 €	La tradició Tartar de retinta, tuétano a la brasa y anguila ahumada	20 €
Guisos de temporada Ventresca de atún asada, guacamole y mayonesa de mango Lubina de estero, crema de ajo, espárragos verdes y yema de huevo		Tartar de retinta, tuétano a la brasa y anguila ahumada Canelón de rabo de toro, migas rondeñas y queso payoyo	19€
Guisos de temporada Ventresca de atún asada, guacamole y mayonesa de mango Lubina de estero, crema de ajo,	25€	Tartar de retinta, tuétano a la brasa y anguila ahumada Canelón de rabo de toro, migas	
Guisos de temporada Ventresca de atún asada, guacamole y mayonesa de mango Lubina de estero, crema de ajo, espárragos verdes y yema de huevo curada Crema de calabaza asada y sus pipas, con huevo poché	25 € 22 €	Tartar de retinta, tuétano a la brasa y anguila ahumada Canelón de rabo de toro, migas rondeñas y queso payoyo Pluma ibérica, alcachofa confitada, pimientos en texturas y ralladura de foie	19€
Guisos de temporada Ventresca de atún asada, guacamole y mayonesa de mango Lubina de estero, crema de ajo, espárragos verdes y yema de huevo curada Crema de calabaza asada y sus pipas,	25 € 22 € 23 €	Tartar de retinta, tuétano a la brasa y anguila ahumada Canelón de rabo de toro, migas rondeñas y queso payoyo Pluma ibérica, alcachofa confitada, pimientos en texturas y ralladura de foie Guarniciones	19 € 23 €
Guisos de temporada Ventresca de atún asada, guacamole y mayonesa de mango Lubina de estero, crema de ajo, espárragos verdes y yema de huevo curada Crema de calabaza asada y sus pipas, con huevo poché Nuestras carnes	25 € 22 €	Tartar de retinta, tuétano a la brasa y anguila ahumada Canelón de rabo de toro, migas rondeñas y queso payoyo Pluma ibérica, alcachofa confitada, pimientos en texturas y ralladura de foie	19€
Guisos de temporada Ventresca de atún asada, guacamole y mayonesa de mango Lubina de estero, crema de ajo, espárragos verdes y yema de huevo curada Crema de calabaza asada y sus pipas, con huevo poché	25 € 22 € 23 €	Tartar de retinta, tuétano a la brasa y anguila ahumada Canelón de rabo de toro, migas rondeñas y queso payoyo Pluma ibérica, alcachofa confitada, pimientos en texturas y ralladura de foie Guarniciones Parmentier trufada	19 € 23 €

Postres

Tarta casera de queso payoyo con helado de miel y piñones	8€
	8€
	8€
Panorámico con helado de mango	10 €