



C A R T A

B E D U I N O



CUARTO FRÍO

	Tapa / Ración
• Pan artesanal con ajos asados, tomate de colgar y alioli. 1, 3	9,00€
• Caña de lomo de Bellota con pan tostado, tomate y Aceite de Los Remedios. 1	13,00€
• Tabla de quesos de Cádiz. 1, 7, 8	14,00€
• Anchoa del Cantábrico con pan cristal y mantequilla de hierbas (2 uds). 1, 7	7,00€
• Ostra al natural. 14	4,00€
• Ostra preparada: Ponzu o Escabechada a la brasa. 1, 4, 6, 11, 12, 14	4,50€
• Ensaladilla de carabineros con emulsión de sus cabezas. 1, 2, 3, 4	4,75€ / 9,00€
• Tomatitos confitados con queso de Cádiz y pesto. 3, 7, 8	4,75€ / 9,00€
• Paté de ave con gelatina de Oloroso. 1, 7, 12	11,00€

ENTRANTES POTENTES

	Tapa / Ración
• Croquetas de puchero. 1, 3, 7	8,80€ / 17,60€
• Las bravas RARAS con Mojama. 1, 3, 4	5,00€ / 9,00€
• Pinchito moruno con alligot. 7	6,00€ / 10,00€
• Boquerones fritos sin espinas con tártara. 1, 4	12,00€
• Calamar frito con emulsión de tinta y alioli. 1, 4	16,50€
• Mejillones con bullabesa de curry. 4, 7, 12, 14	14,00€
• Sandwich de costilla asada con toques orientales. 1, 4, 6, 10, 11, 12, 14	9,00€
• Steak tartar con patatas fritas (preparado al momento). 1, 3, 10	22,00€
• Langostinos al ajillo con huevos fritos y patatas a lo pobre cubierto con papada Joselito. 1, 2, 3, 4	17,50€

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



ARROCES Y GUISOS

Ración

- Arroz meloso de rabo de toro. 1, 12. 20,50€
- Arroz seco de alitas de pollo y verduritas. 1.
(Mínimo dos personas, precio por persona). 17,00€
- Arroz seco de zamburiñas. 1, 2, 4, 14
(Mínimo dos personas, precio por persona). 20,00€
- Fideos con caballa marcada ligeramente a la brasa. 1, 2, 4, 8, 12, 14 15,00€
- Garbanzos marineros (langostinos, chocos y mejillones). 1, 2, 4, 8, 12, 14 17,00€

PESCADOS DE NUESTRA COSTA

Ración

- Ventresca de pez espada a la brasa con
boniato escabechado. 4, 12 18,00€
- Pulpo con chimichurri de la Marta y
trinchat de lombarda. 4, 12 21,00€
- Pesca del día asado al horno con su pilpil.
(Acompañado de papas arrugás y mojo verde). S/M

LEÑA DURA (ACOMPANADO DE PAPAS FRITAS DE VERDAD)

Ración

- Cabezada de cerdo a baja temperatura
con nuestra salsa secreta (200gr). 1,6,11 16,00€
- Carrillada de ternera glaseada (200gr). 1 18,50€
- Solomillo de vaca madurado (200gr)
con pimientos confitados al carbón. 1 26,50€
- Presa ibérica de bellota con pimientos confitados
al carbón (precio por kilo). 1 72,00€

#1 Gluten #2 Crustáceos #3 Huevo #4 Pescado #5 Cacahuets #6 Soja #7 Lácteos #8 Frutos de cáscara
#9 Apio #10 Mostaza #11 Granos de sésamos #12 Dióxido de azufre y sulfitos #13 Altramucos #14 Moluscos



ACOMPAÑAMIENTOS

Ración

- Patatas fritas de verdad. ¹ 4€
- Pimientos confitados al carbón (8 uds). ¹ 4€
- Papas arrugás con mojo verde. ¹² 4€

FINAL FELIZ

Ración

- Crema montada de chocolate blanco con gel de pasión y té verde. ^{1, 3, 7} 6,50€
- Torrija con helado de café y Baileys. ^{1, 7, 12} 6,50€
- Tarta de manzana con helado de manzana verde. ^{1, 3, 7} 6,50€
- Tarta de queso de la Sierra de Cádiz con helado de frutos rojos. ^{1, 3, 7} 6,50€

MARIDAJE FINAL FELIZ (RECOMENDACIONES)

- Crema montada con Noctiluca (Moscatel, Málaga).
- Torrija con Palo Cortado 1822 (Bodegas Argüeso, Sanlúcar).
- Tarta de manzana con Sidra de Hielo.
- Tarta de queso con Naturalmente Dulce (Pinot Noir, Utiel-Requena).

PARA HACER BARQUITOS

Ración

- Pan artesanal y picos (opcional). ¹ 2,00€
- Extra de pan. ¹ 1,00€
- Pan sin gluten. 2,00€
- Picos sin gluten. 0,60€

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