

EL CUARTEL

del



# ENTRADAS / TO START

## Tablas / Platters

Jamón 100% ibérico D.O. Los Pedroches	25
<i>Jamón ibérico - 100% Ibérico ham D.O. Los Pedroches</i>	
Chicharrón de Chiclana	12
<i>Chicharrón de Chiclana - thinly-sliced cured pork belly</i>	
Mojama con almendras marcona	14
<i>Mojama (filleted salt-cured tuna) with Marcona almonds</i>	
Selección de quesos	14
<i>Cheese platter</i>	
Anchoas en salazón con pan cristal y mantequilla curada en miso (6 unid.)	18
<i>Salted anchovies with "cristal" bread and miso-butter (6 units)</i>	

## Entrantes / Starters

Salmorejo con almendra marcona y sardina ahumada	12
<i>Salmorejo with marcona almonds and smoked sardines</i>	
Ensalada de tomate de temporada, ventresca y cebolleta	13
<i>Seasonal tomatoes, tuna belly and spring onion with a Sherry and ginger dressing</i>	
Lechuga viva con aceitunas Kalamata, queso rulo de cabra y avellanas	12
<i>Live lettuce salad with Kalamata olives, goat cheese and hazelnuts</i>	
Ensaladilla rusa terminada con gambas cristal crujientes	14
<i>Russian potato salad topped with crispy baby prawns</i>	
Alcachofas a la brasa con crema ligera de queso Payoyo	16
<i>Chargrilled artichokes with Payoyo cheese cream</i>	
Salteado de verdura con mojo picón	15
<i>Sauteed vegetables with "mojo picón" sauce</i>	
Coquinas a la marinera con un toque de Fino Chiclanero	18
<i>Coquina clams finished with Fino sherry</i>	
Steak tartar de retinto con tuétano y encurtidos	22
<i>Retinto steak tartare with bone marrow and pickles</i>	

## Frituras / Fried starters

Croquetas de jamón	10
<i>Ham croquetas</i>	
Cazón en adobo casero	13
<i>Home-made Marinated and deep-fried dogfish</i>	
Gambas cristal crujientes	15
<i>Deep-fried baby prawns</i>	
Puntillitas fritas	18
<i>Deep-fried baby squids</i>	
Ortiguilla	18
<i>Fried sea anemone</i>	

## Todo del atún de almadraba / All about Almadraba tuna

Tartar de lomo de atún marinado en garum de anchoa	26
<i>Tuna tartar marinated in anchovie "garum"</i>	
Tarantelo con toffee de cebolleta y tomatitos	27
<i>Tuna tarantelo with spring onion toffee and cherry tomatoes</i>	
Guiso de mormo con chalotas en salsa de PX	27
<i>Tuna mormo stew with shallots with Pedro Ximenez sherry sauce</i>	
Vetresca de atún asada y acompañada con una vinagreta de cebolleta, pimientos y jengibre	28
<i>Tuna belly with onion, peppers and ginger relish</i>	
Degustación de atún (descargamento, tarantelo, ventresca)	40
<i>Tuna tasting (descargamento, tarantelo, ventresca)</i>	

\*Todo el atún que trabajamos está ultracongelado a -60º

## PRINCIPALES / MAIN COURSES

### Arroces y fideuá / Rices and fideua

Arroz meloso de carabineros <i>Creamy rice with carabintero prawns</i>	27
Arroz marinero de pescado y marisco <i>Seafood rice with fish and shellfish</i>	25
Fideuá con alioli de ajos asados (mínimo 2 personas) <i>Fideua with roast garlic alioli (minimum 2 people)</i>	19 p/p

### Pescados a la parrilla / Chargrilled fish

Calamar a la brasa <i>Chargrilled squid</i>	19
Pulpo marcado a la brasa <i>Chargrilled octopus</i>	26
Lubina de estero <i>Fresh sea bass</i>	26
Carabipapas. Huevos rotos con patatas fritas y carabineros (recomendado para 2 personas) <i>"Carabipapas". Free range fried eggs with fries and carabintero prawns (recommended for 2 people)</i>	40
Pescados de la lonja a la espalda con su pil pil <i>Catch of the day chargrilled a la espalda and served with pil pil sauce</i>	65/kg

\*Todos nuestros platos van acompañados de guarnición de patatas asadas y pimientos asados

\* All our dishes are served with roast potatoes and roasted peppers

### Carnes / Meat

Pluma ibérica asada y lacada <i>Grilled pork shoulder with black garlic and honey glaze</i>	21
Entrecot madurado de vaca vieja <i>Dry-aged beef entrecôte</i>	23
Solomillo de ternera retinto <i>Retinto beef sirloin steak</i>	25
Chuleta de lomo alto madurada <i>Dry-aged ribeye steak</i>	55/kg

\*Todos nuestros platos van acompañados de guarnición de patatitas asadas al romero y cogollo aliñado

\*All our dishes are served with rosemary roasted potatoes and dressed little gems

### Guarniciones / Sides

Patatas mini asadas al romero   5 <i>Rosemary roasted baby potatoes</i>	Ensalada verde con cebolleta   5 <i>Green salad with spring onion</i>	Asadillo de pimientos al horno   5 <i>Oven-roasted peppers</i>
--	--	---

### POSTRES / Dessert

Tarta de zanahoria asada con toque de comino <i>Carrot cake with roasted carrots and a touch of cumin</i>	7
Tarta templada de queso <i>Warm cheesecake</i>	7
Brownie de chocolate con helado y chantilly <i>Chocolate brownie with "chantilly" ice cream</i>	7
Piña asada con helado de yogur <i>Roasted pineapple with yogurt ice cream</i>	7
Helados variados <i>Assorted ice cream</i>	7