



Los  
jardines  
de

EL CUARTEL

del



## ENTRANTES / TO START

Jamón ibérico de Bellota <i>Ibérico ham</i>	24
Anchoas en salazón con pan cristal y mantequilla curada en miso (6 unid.) <i>Salted anchovies with "cristal" bread and miso-butter (6 units)</i>	18
Carpaccio de tomate rosa con chicharrón sobre papadum crujiente <i>Tomato carpaccio with pork belly over crispy papadum</i>	16
Alcachofas asadas con crema ligera de queso Payoyo y chicharrones <i>Chargrilled artichokes with Payoyo cheese cream and pork chicharrón</i>	16
Steak tartar de retinto con tuétano y encurtidos <i>Retinto steak tartare with bone marrow and pickles</i>	21
Puntillitas a la andaluza con alioli de cebollino <i>Deep-fried baby squids with chive aioli</i>	18
Coquinas estilo Rebeldes con un toque de Leonor <i>Coquina "Rebeldes" style and a touch of "Leonor"</i>	16

## TODO DEL ATÚN / ALL ABOUT ALMADRABA TUNA

Tartar de lomo atún marinado en garum de anchoa <i>Tuna tartar marinated in anchovie "garum"</i>	26
Mormo lacado a la pimienta, chalotas y reducción de P.X. <i>Black pepper-glazed tuna mormo with shallots and Pedro Ximenez sherry reduction</i>	25
Degustación de atún (descargamento, tarantelo, ventresca) <i>Tuna tasting (descargamento, tarantelo, ventresca)</i>	40

## PRINCIPALES / MAIN COURSES

### Pescados / Fish

Pulpo marcado a la brasa <i>Chargrilled octopus</i>	26
Falso risotto de chipirones y alioli de cebollino <i>Faux risotto with baby squids and chive alioli</i>	22
Pescados de lonja a la espalda con su pil pil de fino <i>Catch of the day chargrilled a la espalda and served with pil pil sauce</i>	P/s.s

### Carnes / Meat

Pluma ibérica asada y lacada al ajo negro <i>Pluma iberica pork with a black garlic glaze</i>	21
Solomillo de ternera retinta, cogollo con emulsión de hojas y Jerez <i>Retinto beef sirloin steak and baby gems with a leaves emulsion and Sherry wine dressing</i>	24

## POSTRES / DESSERT

Tarta de zanahoria asada con toque de comino <i>Carrot cake with roasted carrots and a touch of cumin</i>	6,5
Tarta templada de queso <i>Warm cheesecake</i>	6,5
Mousse de chocolate, helado de palo cortado y torta de Inés Rosales <i>Dark chocolate mousse, "palo cortado" ice cream and Ines Rosales citrus crumble cake</i>	6,5
Piña asada con helado de yogur <i>Roasted pineapple with yogurt ice cream</i>	6,5
Degustación de postres <i>Dessert tasting</i>	15