

EL CUARTEL

del 



ENTRADAS / TO START

Chacinas y salazones / Cold cuts

Jamón 100% ibérico D.O. Los Pedroches	24
<i>Jamón ibérico - 100% Ibérico ham D.O. Los Pedroches</i>	
Chicharrón de Chiclana	10
<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>	
Queso payoyo en manteca	13
<i>Payoyo cheese cured in lard</i>	
Anchoas de santoña, pan cristal y mantequilla ahumada	18
<i>Santoña anchovies, pan cristal bread and smoked butter</i>	
Micuit de foie de pato	22
<i>Duck micuit liver</i>	

Entrantes / Starters

Lechuga viva con aceitunas Kalamata, queso rulo de cabra y avellanas	10
<i>Live lettuce salad with Kalamata olives, goat cheese and hazelnuts</i>	
Ensalada de tomates con ventresca y cebolleta fresca	12
<i>Tomato salad with tuna belly and fresh spring onion</i>	
Ensaladilla rusa terminada con ventresca	12
<i>Russian potato salad with tuna belly</i>	
Aguacate con salpicón trufado	14
<i>Avocado with truffled salpicón (seafood salad)</i>	
Langostinos en pilpil de ajillo	15
<i>Garlic prawns</i>	
Alcachofas a la brasa y queso de oveja	16
<i>Chargrilled artichokes with sheep cheese</i>	
Puerros confitados a la brasa con romesco	10
<i>Roasted candied leeks with “romesco” sauce</i>	
Gambitas de Huelva a la plancha (200 gr)	32
<i>Grilled shrimps from Huelva (200gr)</i>	
Steak tartar de retinto con tuétano y encurtidos	23
<i>Retinto steak tartare with bone marrow and pickles</i>	

Frituras Andaluzas / Andalusian fried dishes

Croquetas cremosas de jamón	10
<i>Creamy iberico ham croquetas</i>	
Cazón en adobo y charmoula	12
<i>Marinated and deep-fried dogfish and charmoula</i>	
Puntillitas fritas y emulsión de pimienta negra	16
<i>Andalusia-style deep-fried baby squids and black pepper emulsion</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 en tataki sobre un escabeche ligero y verduras salteadas	25
<i>Tuna tarantelo tataki on a light escabeche marinade and sautéed vegetables</i>	
Ventresca de atún asada y acompañada de piriñaca al jengibre	28
<i>Roasted tuna belly served with a ginger piriñaca salad</i>	
Degustación de atún (descargamento, tarantelo, ventresca)	35
<i>Tuna tasting (descargamento, tarantelo, ventresca)</i>	

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

A LA BRASA / CHARGRILL

Pescado / Fish

Chipirones de anzuelo con cebolla caramelizada <i>Line-caught chipirones (baby squids) with caramelised onion</i>	20
Pulpo y cremoso de boniato y bimi <i>Octopus served with sweet potato cream and broccolini</i>	28
Arroz cremoso con langostinos <i>Creamy rice with prawns</i>	27
Bacalao asado y piquillos caramelizados <i>Roasted cod and caramelised piquillo peppers</i>	22
Pescados de la lonja a la espalda con su pil pil <i>Catch of the day chargrilled a la espalda with pil pil sauce</i>	P/M

*Todos nuestros pescados de lonja vienen acompañados de guarnición de pimientos de piquillo y puré de patatas

* All our catch of the day fish dishes are served with piquillo peppers and potato purée

Carnes / Meat

Tataki de pluma ibérica <i>Pluma iberica pork tataki</i>	26
Chuletitas de cordero al ajillo <i>Garlic milk-fed lamb chops</i>	26
Entrecot madurado de vaca vieja <i>Dry-aged beef entrecôte</i>	27
Chuleta de lomo alto madurada <i>Dry-aged ribeye steak</i>	60/kg

*Todos nuestros platos van acompañados patatas asadas y cogollo aliñado

*All our dishes are served with roast potatoes and dressed little gems

POSTRES / Dessert

Tarta templada de queso <i>Warm cheesecake</i>	6
Coulant de caramelo con cremoso de chocolate y avellanas <i>Caramel coulant and chocolate and hazelnuts mousse</i>	6
Baba al ron y helado de pistacho <i>Rum Baba with pistachio ice cream</i>	6
Helados variados <i>Assorted ice cream</i>	6