

EL CUARTEL

del 



ENTRADAS / TO START

Tablas / Cold platters

Jamón ibérico de bellota y pan con tomate <i>Acorn-fed Ibérico ham with pan con tomate (toasted bread with fresh grated tomato)</i>	24€
Anchoas del Cantábrico, brioche tostado y mantequilla de miso <i>Salt-cured Cantabrian anchovies, toasted brioche bread and miso butter</i>	18€
Mojama de atún con almendra Marcona <i>Mojama (dry-cured tuna fillets) and Marcona almonds</i>	15€
Queso payoyo en manteca y mermelada casera <i>Lard-cured Payoyo cheese and homemade jam</i>	13€

Fríos / Cold

Ensaladilla rusa con ventresca <i>Russian potato salad with tuna belly</i>	12€
Tartar de lomo de atún marinado en garum de anchoa <i>Tartare of tuna fillet marinated in garum (anchovy essence)</i>	26€
Nuestro steak tartar de lomo marinado en hueso de tuétano con encurtidos <i>Our marinated loin steak tartare served in marrow bone with pickled vegetables</i>	23€
Aguacate asado con salpicón trufado <i>Roasted avocado with truffled salpicón (cold seafood salad)</i>	16€
Degustación de atún (selección del chef de 4 cortes de atún de almadraba) <i>Tuna tasting (chef's selection of 4 cuts of Almadraba tuna)</i>	35€

Calientes / Warm

Brioche de rabo de toro y manzana <i>Brioche bread with oxtail and apple</i>	5/ud€
Alcachofas asadas, crema de ibéricos y papada <i>Roasted artichokes, cream of Ibérico cheeses and pork dewlap</i>	16€
Navajas en mantequilla y pimienta negra <i>Razor clams with a butter sauce and black pepper</i>	20€
Croquetas de jamón ibérico <i>Ibérico ham croquetas</i>	10€
Fritos de merluza, mojo de hierbas y cítricos <i>Fried hake and a herb-citrus mojo dipping sauce</i>	15€

ARROZADA ESPECIAL MEDIODÍA

ARROZADA SPECIAL LUNCH MENU

Al centro de la mesa (a compartir)

To share

Ensaladilla rusa con ventresca
Russian potato salad with tuna belly

Croquetas de queso azul con emulsión de membrillo
Blue cheese croquettes with quince emulsion

Fritos de merluza, mojo de hierbas y cítricos
Fried hake and a herb-citrus mojo dipping sauce

Principal

Main course

Arroz cremoso de marisco
Seafood creamy rice

Postre

Dessert

Tarta de queso con frambuesas al balsámico
Creamy cheesecake served with red fruits

Bodega

Cellar

Vinos blancos
White wines

D.O. Rueda, CABALLERO DE OLMEDO (Verdejo)
D.O. Rías Baixas GOTAS DE MAR (Albariño)

Vinos tintos
Red Wines

D.O. Ca Rioja, FESCENINO (Tempranillo)
D.O. Ribera Del Duero LA PODA (Tinto fino)

~ **37€** ~

Por persona
(IVA incluido)

*2 bebidas incluidas durante el servicio (vino, cerveza, refresco)
**Two drinks included during the service (wine, beer, soft drink)*

*Menú válido de lunes a viernes a mediodía, excepto festivos
**From Monday to Friday lunch menu, except public holidays*

*Mínimo 2 personas
**Minimum 2 people*

*Se requiere contratación a mesa completa
**Menu required for all diners*

AL HORNO DE CARBÓN / FROM THE CHARCOAL OVEN

Pescado / Fish

Lomo de corvina asada sobre cama de tirabeques y citronela <i>Pan seared croaker served over snow peas and citrus vinaigrette</i>	24€
Rodaballo, beurre blanc y zanahorias morunas <i>Turbot, beurre blanc and Moroccan-style seasoned carrots</i>	24€
Gamba blanca a la plancha con garum cítrico <i>Grilled white prawn with citric garum (anchovy essence)</i>	32€
Arroz cremoso de hierbas con chipirones <i>Creamy rice with herbs and baby squids</i>	21€
Guiso de galete de atún <i>Stew of tuna galete (a cut from the head)</i>	26€
Pescados de la lonja a la espalda con su pil pil <i>Charcoal oven roasted market fish and pilpil sauce</i>	P/M

*Todos nuestros pescados de lonja vienen acompañados de guarnición de pimientos de piquillo y papa arrugá

* All our catch of the day fish dishes are served with piquillo peppers and "papa arrugá"

Carnes / Meat

Entrecot de vaca vieja, patata nueva frita y pimiento de Padrón <i>Boneless rib-eye steak of aged beef served with fried new potatoes and Padrón peppers</i>	27€
Carrillada de ternera lacada, puré de patata ahumado, enoki y ensalada de pepino <i>Glazed beef cheeks, smoked potato purée, enoki mushrooms and cucumber salad</i>	25€
Pluma ibérica, mayo kimchi y encurtidos <i>Ibérico feather blade steak (pluma), kimchi mayonnaise and pickled vegetables</i>	28€
Chuleta madurada, piquillos lacados y parmentier de patata <i>Dry-aged chuleta (rib-eye steak) served with glazed piquillo peppers and a creamy potato purée</i>	60€/kg

POSTRES / Dessert

Tarta de zanahoria asada con jengibre confitado <i>Carrot cake with roasted carrots and confit ginger</i>	6€
Tarta de queso payoyo y miso <i>Payoyo and miso cheesecake</i>	7€
Piña asada y helado de yogur <i>Roasted pineapple and yogurt ice cream</i>	7€
Coulant de chocolate, crema de canela y cremoso de chocolate <i>Chocolate coulant with cinnamon cream and creamy chocolate</i>	7€

*IVA incluido

MENÚ MARIDADO

EL CUARTEL DEL MAR Y Manuel Aragón Vinos de Chiclana

Aperitivos (Por persona)

Tartar de lomo de atún marinado en garum de anchoa
Brioche de rabo de toro y manzana
Fino Granero en Rama (Palomino fino)

Entrante (A compartir)

Alcauciles asadas, crema de ibéricos y papada
Amontillado El Neto

Principal (A compartir)

Lomo de corvina asada sobre cama de tirabeques y citronela
La Batalla de la Barrosa (Sauvignon blanc)

Postre (A compartir)

Tarta de queso payoyo y miso blanco
Moscatel Los Cuatro

- 38€ -

*Disponible los viernes y sábados por la noche

*Imprescindible reserva previa a mesa completa

*A partir de 2 pax

