

EL CUARTEL

del 



ESP-DEUT

Tablas y picoteo / Platten und snacks

Brioche de steak tartar y cebolla encurtida (35gr) <i>Brioche mit tatarsteak und eingelegten zwiebeln</i>	8€
Tosta de atún rojo con aguacate y trufa (35gr) <i>Roter thunfischtoast mit avocado und trüffel</i>	8€
Chicharrón de Chiclana al corte con pimentón y limón (100 gr) <i>Grieben nach Chiclana-art mit paprika und zitrone</i>	16€
Anchoas del Cantábrico, brioche tostado y mantequilla de miso <i>Kantabrische sardellen, brioche-toast und misobutter</i>	18€
Jamón 100% ibérico D.O. Los Pedroches (100 gr) <i>100% iberischer schinken Los Pedroches</i>	32€
Queso payoyo en manteca (100 gr) <i>Payoyo-käse in schmalz</i>	18€

Entrantes / Vorspeisen

Ensaladilla rusa con encurtidos <i>Russischer kartoffelsalat mit mixed pickles</i>	14€
Ensalada de tomate de Conil y encurtidos <i>Conil tomatensalat mit eingelegtem gemüse</i>	16€
Salmorejo con matrimonio de anchoa y boquerones <i>Salmorejo mit anchois- und sardellen-duett</i>	13€
Alcachofas asada con crema de queso payoyo <i>Rösten artischocken mit payoyo-käsecreme</i>	18€
Nuestro steak tartar de lomo madurado y hueso de tuétano asado <i>Beefsteak-tatar von gereifter lende und gebratener markknochen</i>	26€

Frituras / Frittierte spezialitäten

Croquetas de jamón Ibérico <i>Iberischer schinken krokette</i>	12€
Puntillitas fritas con limón <i>Gebratener tintenfisch mit zitrone</i>	16€
Cazón marinado con mayonesa de su adobo <i>Marinierter dornhai</i>	15€

Todo del atún / Thunfisch-spezialitäten

Tartar de atún, mostazas y yema de huevo curada (130 gr) <i>Thunfischfilet-tatar, senfsorten und gebeiztem eigelb</i>	28€
Tarantelo de atún, guiso de tomate y picadillo (300gr) <i>Thunfisch tarantelo, tomateneintopf und hackfleisch</i>	28€
Degustación de atún (selección de cortes de atún) <i>Thunfisch-verkostung (verschiedene stücke vom thunfisch)</i>	39€

Pescado / Fischgerichte

Lenguado a la plancha (350 gr) <i>Gegrillte seezunge</i>	40€
Huevos rotos con carabineros y emulsión de sus cabezas <i>Aufgeschlagene eier mit kaisergranat und kopfemulsion</i>	55€
Corvina a la brasa, tomates cherrys y feta <i>Gegrillter umberfisch, kirschtomaten und feta</i>	24€
Arroz de gamba roja <i>Roter garnelenreis</i>	28€

GANZE FISCHE

Pescados de la lonja a la espalda con su pil pil <i>Fisch nach marktlage mit sherry-knoblauch-öl (preis nach marktpreis)</i>	70€/Kg
---	--------

*Todos nuestros pescados de lonja vienen acompañados de guarnición de pimientos de piquillo y patata asada
Alle unsere Fische vom fischmarkt werden mit piquillo-paprika und bratkartoffeln serviert

Carnes / Fleisch

Coquelette a la brasa, yogur y pepino <i>Gegrilltes stubenküken mit joghurt und gurke</i>	26€
Pluma ibérica lacada con ajada (180 gr) <i>Glasierte iberische schweinefeder mit ajada-sauce</i>	28€
Lomo de vaca madurada con pimientos asados y patatas (350 gr) <i>Gereifter rinderlendenbraten mit gerösteten paprika und kartoffeln</i>	30€
Chuletón de vaca madurada 35 días, hojas verdes y cebolleta (900 gr) <i>35 Tage gereiftes rinderrippensteak, grüne blätter und frühlingzwiebeln</i>	65€

Guarniciones / Geschirre | 5€

Pimientos de piquillo <i>Piquillo-paprika</i>	Patata rota frita <i>Bratkartoffelbruch</i>
Pimientos de padrón <i>Padrón-paprika</i>	Ensalada verde con cebolleta <i>Blattsalat mit frühlingzwiebeln</i>

POSTRES / Dessert

Tarta de queso payoyo <i>Payoyo-käse</i>	10€
Coulant de chocolate y caramelo con sopa de frutos rojos <i>Schokoladen- und karamell-coulant mit roter beerensuppe</i>	10€
Torrija de brioche con crema de coco <i>Brioche torrija mit kokosnusscreme</i>	10€
Tarta de zanahoria asada con toque de comino <i>Karottenkuchen mit kümmel</i>	9€

Pan y picos | 2,5€ / Brot und stangenbrot | 2,5€

*IVA incluido / Einschließlich % MwSt.