

# EL CUARTEL

del



ESP-ENG

## Tablas y picoteo / Appetizers and snacks

Brioche de steak tartar y cebolla encurtida (35 gr) <i>Tartare steak brioche with pickled onion</i>	8€
Tosta de atún rojo con aguacate y trufa (35gr) <i>Red tuna toast with avocado and truffle</i>	8€
Chicharrón de Chiclana al corte con pimentón y limón (100 gr) <i>Thinly sliced pork charcuterie from Chicalana with smoked paprika and lemon</i>	16€
Anchoas del Cantábrico, brioche tostado y mantequilla de miso <i>Cantabrian anchovies on toasted brioche with miso butter</i>	18€
Jamón 100% Ibérico D.O. Los Pedroches (100 gr) <i>100% Iberian ham from Los Pedroches</i>	32€
Queso payoyo en manteca (100 gr) <i>Payoyo cheese in lard</i>	18€

## Entrantes / Starters

Ensaladilla rusa con encurtidos <i>Russian salad with pickles</i>	14€
Ensalada de tomate de Conil y encurtidos <i>Conil tomato salad with pickles</i>	16€
Salmorejo con matrimonio de anchoas y boquerones <i>Salmorejo with anchovy and White anchovy duo</i>	13€
Alcachofas asadas con crema de queso payoyo <i>Baked artichokes with payoyo cheese cream</i>	18€
Nuestro steak tartar de lomo madurado y hueso de tuétano asado <i>Our steak tartare of matured loin and roasted bone marrow</i>	26€

## Frituras / Fried dishes

Croquetas de jamón ibérico <i>Iberian ham croquettes</i>	12€
Puntillas fritas con limón <i>Fried squid with lemon</i>	16€
Cazón en adobo <i>Marinated dogfish</i>	15€

## Todo del atún / All about tuna

Tartar de atún, mostazas y yema de huevo curada (130 gr) <i>Tuna tartare, mustard and cured egg yolk</i>	28€
Tarantelo de atún, guiso de tomate y picadillo (300gr) <i>Tuna tarantelo, tomato stew and minced meat</i>	28€
Degustación de atún (selección de cortes de atún) <i>Tuna tasting (cuts selection of tuna)</i>	39€

## Pescado / Fish

Lenguado a la plancha (350 gr) <i>Grilled sole</i>	40€
Huevos rotos con carabineros y emulsión de sus cabezas <i>Broken eggs with scarlet shrimp and head emulsion</i>	55€
Corvina a la brasa, tomates cherrys y feta <i>Grilled croaker, cherry tomatoes and feta</i>	24€
Arroz de gamba roja <i>Red shrimp rice</i>	28€

### PIEZAS ENTERAS

Pescados de la lonja a la espalda con su pil pil <i>Fish of the day with its fino pil pil sauce</i>	70€/Kg
--	--------

\*Todos nuestros pescados de lonja vienen acompañados de guarnición de pimientos de piquillo y patata asada

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

## Carnes / Meat

Coquelette a la brasa, yogur y pepino (300 gr) <i>Grilled coquelette, yogurt, and cucumber</i>	26€
Pluma ibérica lacada con ajada (180 gr) <i>Glazed iberian pork feather with ajada sauce</i>	28€
Lomo de vaca madurada con pimientos asados y patatas (350 gr) <i>Aged beef loin with roasted peppers and potatoes</i>	30€
Chuletón de vaca madurada 35 días, hojas verdes y cebolleta (900gr) <i>35-day aged beef rib steak, green leaves and spring onion</i>	65€

## Guarniciones / Sides | 5€

Pimientos de piquillo <i>Piquillo peppers</i>	Patata rota frita <i>Broken fried potatoes</i>
Pimientos de padrón <i>Padrón peppers</i>	Ensalada verde con cebolleta <i>Green salad with spring onion</i>

## POSTRES / Dessert

Tarta de queso payoyo <i>Payoyo cheese</i>	10€
Coulant de chocolate y caramelo con sopa de frutos rojos <i>Chocolate and caramel coulant with red berry soup</i>	10€
Torrija de brioche con crema de coco <i>Brioche torrija with coconut cream</i>	10€
Tarta de zanahoria asada con toque de comino <i>Roasted carrot cake with a hint of cummin</i>	9€

Pan y picos | 2,5€ / Bread and breadsticks | 2,5€

\*IVA incluido / VAT included