

EL CUARTEL

del 



ESP-DEUT

Tablas y picoteo / Platten und snacks

Chicharrón de Chiclana al corte con pimentón y limón (100 gr) <i>Chiclana chicharron mit pfeffer und zitrone schneiden</i>	16€
Anchoas del Cantábrico, brioche tostado y mantequilla de miso <i>Gebackene Kantabrische sardellen mitbrioche und misobutter</i>	18€
Jamón 100% Ibérico D.O. Los Pedroches (100 gr) <i>100% iberischer Schinken Los Pedroches mit gepufftem brot</i>	32€
Queso payoyo en manteca (100 gr) <i>Käse payoyo in butter</i>	18€

Entrantes fríos / Kalte vorspeisen

Tartar de vieiras, crema fresca y huevas <i>Jakobsmuschel tatar mit crème fraîche und kaviar</i>	8€
Ensaladilla rusa con encurtidos <i>Russischer kkartoffelsalat mit mixed pickles</i>	14€
Nuestro steak tartar de lomo madurado y hueso de tuétano asado <i>Unser steak tartar vom gereiften rinderfilet mit geröstetem markknochen.</i>	26€
Ensalada de tomate de Conil aliñado <i>Conil tomatensalat mit eingelegtem gemüse</i>	16€
Salmorejo con matrimonio de anchoas y boquerones <i>Salmorejo mit anchois- und sardellen-duett</i>	13€
Carpaccio de gamba roja, ajo blanco y aceite de sus cabezas <i>Carpaccio von roten garnelen mit weißem knoblauch und öl aus ihren köpfen</i>	35€
Burrata aliñada y tomatitos ecológicos asados <i>Geflammte Kirschtomaten mit angemachter burrata</i>	16€

Entrantes calientes / Heiße Vorspeisen

Alcachofas asadas con crema de queso payoyo <i>Gegrillte artischocken mit payoyo-käsecreme</i>	18€
Gamba blanca plancha <i>Gegrillte weiße garnelen</i>	32€
Coquinas abiertas con Fino Chiclanero <i>Offene küchen mit feinem chiclanero</i>	18€
Croquetas de jamón ibérico <i>Iberischer schinken krokette</i>	12€
Puntillitas con limón <i>Gebratener tintenfisch mit zitrone</i>	16€
Cazón en adobo <i>Marinierter dornhai</i>	15€
Buñuelos de queso y crema de membrillo <i>Käse-Quittencreme-Küchlein</i>	15€

Todo del atún / Thunfisch-spezialitäten

Tartar de atún, mostazas y yema de huevo curada (150 gr) <i>Thunfischfilet-tatar, senfsorten und gebeiztem eigelb</i>	28€
Ventresca de atún encebollada <i>Thunfischbauch mit zwiebeln</i>	28€
Txuletón de atún, sofrito de tomate, picadillo y patatas baby fritas <i>Thunfisch-Txuleton, Tomatensofrito, Picadillo und gebratene Babykartoffeln</i>	90€

Pescado / Fischgerichte

Bacalao a la brasa y tapenade <i>Gegrillter kabeljau und tapenade</i>	26€
Corvina a la brasa y pilpil <i>Gegrillte corvina und pilpil</i>	26€
Pulpo crujiente <i>Knuspriger oktopus</i>	28€
Huevos rotos con carabineros y emulsión de sus cabezas <i>Aufgeschlagene eier mit kaisergranat und kopfemulsion</i>	55€
Arroz de gamba roja <i>Roter garnelenreis</i>	28€

Carnes / Fleisch

Solomillo de cerdo ibérico (300 gr) <i>Iberisches schweinefilet</i>	24€
Pluma ibérica lacada con ajada (180 gr) <i>Glasierte iberische schweinefeder mit ajada-sauce</i>	28€
Lomo bajo de ternera madurada (350 gr) <i>Gereiftes Rinderribeye-Steak</i>	32€
Chuletón de vaca madurada 35 días (900gr) <i>35 Tage gereiftes rinderrippensteak</i>	65€

Guarniciones / Geschirre | 4€

Tartar de piquillos <i>Piquillo tartar</i>	Ensalada de pepino y queso feta <i>Gurken feta käse salat</i>
Zanahorias morunas <i>Maurische karotten</i>	Patatas baby asadas <i>Geröstete babykartoffeln</i>

POSTRES / Dessert

Tarta de queso al horno <i>Gebackener käsekuchen</i>	20€
Coulant de chocolate y chantilly <i>Schokolade coulant und chantilly</i>	10€
Fresas de Conil y helado de leche fresca <i>Conil-erdbeeren und frisches milcheis</i>	10€
Arroz con leche <i>Reispudding</i>	10€

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

*IVA incluido / Einschließlich % MwSt.