

# EL CUARTEL

del 



ESP-ENG

## Tablas y picoteo / Appetizers and snacks

Chicharrón de Chiclana al corte con pimentón y limón (100 gr) <i>Thinly sliced pork charcuterie from Chiclana 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 fríos / Cold starters

Tartar de vieiras, crema fresca y huevas <i>Scallop tartar, crème fraîche, and roe</i>	8€
Ensaladilla rusa con encurtidos <i>Russian salad with pickles</i>	14€
Nuestro steak tartar de lomo madurado y hueso de tuétano asado <i>Our steak tartare of matured loin and roasted bone marrow</i>	26€
Ensalada de tomate de Conil aliñado <i>Conil tomato salad with dressing</i>	16€
Salmorejo con matrimonio de anchoas y boquerones <i>Salmorejo with anchovy and White anchovy duo</i>	13€
Carpaccio de gamba roja, ajoblanco y aceite de sus cabezas <i>Red shrimp carpaccio with ajoblanco and head oil</i>	35€
Burrata aliñada y tomatitos ecológicos asados <i>Burrata with dressing and roasted organic cherry tomatoes</i>	16€

## Entrantes calientes / Hot starters

Alcachofas asadas con crema de queso payoyo <i>Baked artichokes with payoyo cheese cream</i>	18€
Gamba blanca a la plancha <i>Grilled white shrimp</i>	32€
Coquinas abiertas con Fino Chiclanero <i>Coquinas with chiclanero sherry</i>	18€
Croquetas de jamón ibérico <i>Iberian ham croquettes</i>	12€
Puntillitas con limón <i>Fried squid with lemon</i>	16€
Cazón en adobo <i>Marinated dogfish</i>	15€
Buñuelos de queso y crema de membrillo <i>Cheese fritters and quince cream</i>	15€

## Todo del atún / All about tuna

Tartar de atún, mostazas y yema de huevo curada (150 gr) <i>Tuna tartare, mustard and cured egg yolk</i>	28€
Ventresca de atún encebollada <i>Ventresca tuna with onions</i>	28€
Txuletón de atún, sofrito de tomate, picadillo y patatas baby fritas <i>Tuna steak and tomato sofrito, picadillo, and fried baby potatoes</i>	90€

## Pescado / Fish

Bacalao a la brasa y tapenade <i>Grilled codfish and tapenade</i>	26€
Corvina a la brasa y pilpil <i>Grilled croaker and pil pil</i>	26€
Pulpo crujiente <i>Crispy octopus</i>	28€
Huevos rotos con carabineros y emulsión de sus cabezas <i>Broken eggs with shrimp and their head emulsion</i>	55€
Arroz de gamba roja <i>Red shrimp rice</i>	28€

## Carnes / Meat

Solomillo de cerdo ibérico (300 gr) <i>Iberian pork tenderloin</i>	24€
Pluma ibérica lacada con ajada (180 gr) <i>Glazed iberian pork feather with ajada sauce</i>	28€
Lomo bajo de ternera madurada (350 gr) <i>Dry aged ribeye steak</i>	32€
Chuletón de vaca madurada 35 días (900gr) <i>35-day dry aged beef steak</i>	65€

## Guarniciones / Sides | 4€

Tartar de piquillos <i>Piquillo peppers tartare</i>	Ensalada de pepino y queso feta <i>Cucumber and feta cheese salad</i>
Zanahorias morunas <i>Morunas carrots</i>	Patatas baby asadas <i>Roasted baby potatoes</i>

## POSTRES / Dessert

Tarta de queso al horno <i>Baked cheesecake</i>	20€
Coulant de chocolate y chantilly <i>Chocolate coulant and chantilly</i>	10€
Fresas de Conil y helado de leche fresca <i>Conil strawberries and fresh milk ice cream</i>	10€
Arroz con leche <i>Rice pudding</i>	10€

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

\*IVA incluido / VAT included