

EL CUARTEL

del



ESP-DEUT

Embutidos y salazones / Wurstwaren und pökelwaren

Jamón 100% Ibérico D.O. Los Pedroches y pan inflado (100 gr) <i>100% iberischer Schinken D.O. Los Pedroches mit gebackenem Brot</i>	32€
Chicharrón de Chiclana al corte con pimentón y limón (100 gr) <i>Chiclana chicharron mit pfeffer und zitrone schneiden</i>	16€
Mojama con almendra marcona <i>Mojama (luftgetrockneter Thunfisch) mit Marcona-Mandeln</i>	16€
Anchoas del Cantábrico, mantequilla de miso y pan de cristal <i>Baskische Anchovis, Miso-Butter und knuspriges Brot</i>	18€

Entrantes fríos / Kalte Vorspeisen

Ensaladilla rusa con atún rojo <i>Russischer Kartoffelsalat mit Thunfisch</i>	20€
Ensalada de lechuga viva, queso de la peral y vinagreta de anchoas <i>Grüner Salat mit Peral-Käse und Anchovis-Vinaigrette</i>	16€
Nuestro steak tartar de lomo madurado y hueso de tuétano asado <i>Unser Steak Tatar vom gereiftem Lendenstück mit Knochenmark</i>	26€
Tartar de atún, con trufa y aliño de Jerez (150gr) <i>Thunfisch-Tatar mit Trüffel und Sherry-Dressing</i>	28€
Carpaccio de gamba roja, ajo blanco y aceite de sus cabezas <i>Rotes Garnelen-Carpaccio mit Ajo Blanco und Öl von den Garnelenköpfen</i>	32€

Entrantes calientes / Warme Vorspeisen

Alcachofas asadas con crema de queso payoyo <i>Gebratene Artischocken mit Payoyo-Käsecreme</i>	18€
Coquinas abiertas con Fino Chiclanero <i>Geöffnete Venusmuscheln mit Fino aus Chiclana</i>	18€
Puntillitas con limón <i>Tintenfischringe mit Zitrone</i>	16€
Croquetas cremosas de jamón ibérico <i>Cremige Krokette vom iberischen Schinken</i>	14€
Gamba blanca a la plancha <i>Gegrillte weiße Garnele</i>	32€

Pescado / Fisch

Corvina asada sobre guiso de chocos al azafrán <i>Gebratene Seebrasse auf Safran-Tintenfisch-Ragout</i>	28€
Pata de pulpo crema de berenjenas asadas y tomatitos secos <i>Oktopus-Bein mit gebackener Auberginencreme und getrockneten Tomaten</i>	28€
Txuletón de atún, sofrito de tomate y picadillo (450gr) <i>Thunfischsteak, Tomatensoße und Hackfleisch</i>	90€
Arroz de gamba roja <i>Rotes Garnelen-Risotto</i>	30€
Huevos rotos con carabineros y emulsión de sus cabezas <i>Spiegelei mit Langostine und Emulsion von den Köpfen</i>	55€

Carnes / Fleisch

Solomillo de cerdo ibérico y salsa de pimienta negra <i>Iberisches Schweinelendchen mit schwarzem Pfeffer-Soße</i>	24€
Muslo de pollo de corral deshuesado y asado con taboulé <i>Entbeintes Hähnchen vom Bauernhof, gegrillt mit Tabouleh</i>	24€
Costilla de vaca madurada, crema de hongos y chalotas confitadas <i>Gereifte Rinderrippe, Pilzcreme und confierte Schalotten</i>	28€
Lomo bajo de ternera madurada y ensalada de cogollos (350 gr) <i>Gereiftes Rinderlende und Kopfsalatherzen</i>	32€
Chuletón de vaca madurada 35 días (900gr) <i>Gereiftes Rinderrippenstück (35 Tage)</i>	65€

POSTRES / Dessert

Tarta de queso al horno <i>Gebackener Käsekuchen</i>	10€
Coulant de chocolate y chantilly <i>Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Schlagsahne</i>	9€
Piña asada con helado de yogur <i>Gegrillte Ananas mit Joghurt-Eis</i>	9€
Torrija con guarniciones <i>Torrija mit Beilagen</i>	18€

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

*IVA incluido / Einschließlich % MwSt.

*Los precios se verán incrementados un 10% en terraza / Die Preise auf der Terrasse werden um 10% erhöht

ARROZADA ESPECIAL MEDIODÍA

MITTAGESSEN-SPEZIAL

Al centro de la mesa (a compartir) *Auf der Tischmitte (zum Teilen)*

Ensaladilla rusa con encurtidos y mayonesa de ventisca
Russischer Kartoffelsalat mit Essiggurken und Bauchspeck-Mayonnaise

Croquetas de jamón ibérico
Iberische Schinkencroquettes

Aguacates con pico de gallo y queso feta
Avocado mit Pico de Gallo und Feta-Käse

Principal *Hauptgericht*

Arroz cremoso de marisco
Cremiger Meeresfrüchte-Reis

Postre *Dessert*

Tarta de queso
Cremige Käsetorte

Bodega *Weinkarte*

Vinos blancos
Weißweine

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

Vinos tintos
Rotweine

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

~ 37€ ~

Por persona
(IVA incluido)

*2 bebidas incluidas durante el servicio (vino, cerveza, refresco)

**2 Getränke inklusive während des Service (Wein, Bier, Softdrink)*

*Menú válido de lunes a viernes a mediodía, excepto festivos

**Gültig von Montag bis Freitagmittag, außer an Feiertagen*

*Mínimo 2 personas

**Mindestens 2 Personen*

*Se requiere contratación a mesa completa

**Komplettes Menü für alle Gäste erforderlich*