

EL CUARTEL

del 



ESP-ENG

Embutidos y salazones / Cured meats and salted fish

Jamón 100% Ibérico D.O. Los Pedroches y pan inflado (100 gr) <i>100% Iberian ham from Los Pedroches</i>	32€
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€
Mojama con almendra marcona <i>Salt-cured tuna with Marcona almonds</i>	16€
Anchoas del Cantábrico, mantequilla de miso y pan de cristal <i>Cantabrian anchovies, miso butter and crystal bread</i>	18€

Entrantes fríos / Cold starters

Ensaladilla rusa con atún rojo <i>Russian salad with bluefin tuna</i>	20€
Ensalada de lechuga viva, queso de La Peral y vinagreta de anchoas <i>Fresh lettuce salad, pear cheese and anchovy vinaigrette</i>	16€
Nuestro steak tartar de lomo madurado y hueso de tuétano asado <i>Our steak tartare of matured loin and roasted bone marrow</i>	26€
Tartar de atún, con trufa y aliño de Jerez (150gr) <i>Tuna tartare with truffle and Jerez dressing</i>	28€
Carpaccio de gamba roja, ajo blanco y aceite de sus cabezas <i>Red shrimp carpaccio with ajo blanco and head oil</i>	32€

Entrantes calientes / Hot starters

Alcachofas asadas con crema de queso payoyo <i>Baked artichokes with payoyo cheese cream</i>	18€
Coquinas abiertas con Fino Chiclanero <i>Coquinas with chiclanero sherry</i>	18€
Puntillitas con limón <i>Fried squid with lemon</i>	16€
Croquetas cremosas de jamón ibérico <i>Creamy iberian ham croquettes</i>	14€
Gamba blanca a la plancha <i>Grilled white shrimp</i>	32€

Pescado / Fish

Corvina asada sobre guiso de chocos al azafrán <i>Grilled corvina over saffron-infused cuttlefish stew</i>	28€
Pata de pulpo, crema de berenjenas asadas y tomatitos secos <i>Octopus leg with roasted eggplant cream and sun-dried tomatoes</i>	28€
Txuletón de atún, sofrito de tomate y picadillo (450gr) <i>Tuna steak, tomato stew and minced vegetables</i>	90€
Arroz de gamba roja <i>Red shrimp rice</i>	30€
Huevos rotos con carabineros y emulsión de sus cabezas <i>Broken eggs with shrimp and their head emulsion</i>	55€

Carnes / Meat

Solomillo de cerdo ibérico y salsa de pimienta negra <i>Iberian pork loin with black pepper sauce</i>	24€
Muslo de pollo de corral deshuesado y asado con taboulé <i>Boneless roasted free-range chicken with tabbouleh</i>	24€
Costilla de vaca madurada, crema de hongos y chalotas confitadas <i>Dry aged beef rib, creamy mushroom sauce and caramelized shallots</i>	28€
Lomo bajo de ternera madurada y ensalada de cogollos (350 gr) <i>Dry aged ribeye steak and lettuce heart salad</i>	32€
Chuletón de vaca madurada 35 días (900gr) <i>35-day dry aged beef steak</i>	65€

POSTRES / Dessert

Tarta de queso al horno <i>Baked cheesecake</i>	10€
Coulant de chocolate y chantilly <i>Chocolate coulant and chantilly</i>	9€
Piña asada con helado de yogur <i>Grilled pineapple with yogurt ice cream</i>	9€
Torrija con guarniciones <i>Spanish french toast with garnishes</i>	18€

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

*IVA incluido / VAT included

*Los precios se verán incrementados un 10% en terraza / Prices will be increased by 10% on the terrace

ARROZADA ESPECIAL MEDIODÍA

ARROZADA SPECIAL LUNCH MENU

Al centro de la mesa (a compartir)

To share

Ensaladilla rusa con encurtidos y mayonesa de ventisca
Russian potato salad with pickles and belly mayonnaise

Croquetas de jamón ibérico
Ibérico ham croquetas

Aguacates con pico de gallo y queso feta
Avocados with pico de gallo and feta cheese

Principal

Main course

Arroz cremoso de marisco
Seafood creamy rice

Postre

Dessert

Tarta de queso
Creamy cheesecake

Bodega

Cellar

Vinos blancos
White wines

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

Vinos tintos
Red Wines

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)
**Two drinks included during the service (wine, beer, soft drink)*

*Menú válido de lunes a viernes a mediodía, excepto festivos
**From Monday to Friday lunch menu, except public holidays*

*Mínimo 2 personas
**Minimum 2 people*

*Se requiere contratación a mesa completa
**Menu required for all diners*