

EL CUARTEL

del 



Inglés

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>	10€
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

*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 LA PODA (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*

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>	10€
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.

*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 LA PODA (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*