

entrantes

	<i>Ración / Media Ración</i>
Croquetas cremosas de jamón ibérico	17€ / 12€
Ostiones de San Fernando templados a la brasa con suave escabeche marino	6€ (unidad)
Ortiguilla a la brasa	6€ (unidad)
Jamón ibérico de bellota	28€
Tomate de Conil, cebolleta tierna y flor de sal de San Fernando	16€ / 12€
Pimiento morrón a la brasa, pil pil de su jugo y ventresca de atún	28€
Lomo alto de Corvina semicurada a la sal y aliñada	26€
Marmitako de choco y atún (guiso marinero)	28€
Salpicón de Bogavante, huevas y coral	35€
Crema de cigalas	22€
Morena a la brasa y pil pil	30€

carnes

Solomillo de viejo, madurado	37€
Chuleta de vaca gallega Premium	80€/Kg.

guarniciones

Pimientos rojos confitados y caramelizados a la brasa	15€
Patatas fritas Cataria	13€
Ensalada de lechuga y cebolleta	10€

marisco a las Brasas

“LATITUD 36º, LONGITUD 6º”

Gambón Alistado (2 unidades)	17€
Gamba de Huelva (2 unidades)	8€
Bogavante o Langosta a las Brasas	130€/Kg

PESCADO a las Brasas

“LATITUD 36º, LONGITUD 6º”

Urta de roca	90€/Kg.
Bocinegro	85€/Kg.
Borriquete	75€/Kg.
Cogote de corvinata	75€/Kg.
San Pedro	80€/Kg.
Salmonetes de roca	32€
Sama (lomo alto)	37€

menu paisaje culinario

Un paseo por los diferentes fondos marinos (Biotopos) del litoral gaditano.

Una degustación de sus especies y subespecies, recorriendo la Bahía,
las arenas, las diferentes profundidades, los caños y los esteros.

125€

Servicio de pan y varios

4€

CARTA DE POSTRES

Fresas silvestres marinadas, Jugo de Frambuesas y cardamomo, hierba buena, albahaca y helado de queso.	14€
Laminas crujientes de hojaldre hecho en casa con crema de vainilla, helado de cream chiclanero.	14€
Tarta fina de manzana caramelizada al horno, con helado de leche fresca merengada	14€
Torrija tostada a la sartén con helado de nata y almendra Malagueña caramelizada	14€
Sorbete de limón verde al Txakoli de Getaria	13€
Tarta cremosa de queso Guditano, nueces de Pecan y dulces de la sierra.	14€
Bizcochito jugoso de chocolate 70% y helado de caramelo tostado y sal.	14€
Degustación de helados hechos en casa	14€
Tabla de quesos artesanos y afinados de la sierra de Cádiz.	22€

Espumosos

BURBUJAS '20 <i>-Puerto de Santa María-Bodega Forlong (Palomino)</i>	40€
LA CHARANGA ANCESTRAL'15 <i>-Sanlúcar de Barrameda-Alba Viticultores (Palomino)</i>	72€
IZAR-LEKU '16 <i>-Sin D.O-Izar-Leku Mahaztiak (Hondarribi Zuri)</i>	46€
BRUT NATURE RESERVA <i>-Cava-Privat (Macabeu, Xarel-lo, Parellada, Chardonnay, Pinot Noir)</i>	6/30€
TERRERS '18 <i>-Corpinnat-Recaredo (Macabeu, Parellada, Xarel-lo)</i>	45€
EXTRA BRUT '18 <i>Penedès, Colet/ Navazos (Xarel.lo + Palo cortado y Amontillado)</i>	46€
GRAIN D'ARGILE <i>-Champagne-Barrat-Masson (Chardonnay, Pinot Noir)</i>	66€
RESERVE EXTRA BRUT <i>-Champagne-Jacques Lassaigne (Chardonnay)</i>	72€
INITIATION <i>-Champagne-Benoit Déhu (Pinot Noir, Pinot Meunier)</i>	82€
MÉMOIRE <i>-Champagne-Huré frères (Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay)</i>	110€
ADN DE FOURDE <i>-Champagne-Christophe Mignon (Pinot Noir)</i>	90€
LES VIGNES D'AUTREFOIS '17 <i>-Champagne-Laherte Frères (Pinot Meunier)</i>	99€
CHOUILLY-LE MONT AIGU '15 <i>-Champagne-Suënen (Chardonnay)</i>	175€
HORIZON <i>-Champagne-Pascal Doquet (Chardonnay)</i>	85€
CUVÉE DES CAUDALIES ROSÉ <i>-Champagne-De Sousa (Chardonnay, Pinot Noir)</i>	125€
ROSÉ <i>-Champagne-Billecart-Salmon (Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier)</i>	135€
BLANC DE BLANCS MILLÉSIME 2012 <i>-Champagne-Delamotte (Chardonnay)</i>	120€

Marco de Jerez

Vinos blancos del marco de Jerez sin encabezar

MIRAFLORES ALTA '20 <i>-Sanlúcar de Barrameda- Corta Y Raspa-Pepe Rodríguez García</i>	6/30€
LA BOTA DE VINO BLANCO N° 107 FLORPOWER MMXX <i>-Jerez de la Frontera-Equipo Navazos</i>	46€
LUMIÈRE '19 <i>-Sanlúcar de Barrameda-Muchada-Léclapart</i>	82€
UBE DE UBÉRRIMA MAINA '18 <i>-Sanlúcar de Barrameda-Bodegas Cota 45</i>	70€
LA CHOZA-PAGO MACHARNUDO '20 <i>-Sanlúcar de Barrameda-Callejuela</i>	6 /30€
DESTELLOS '21 <i>-Sanlúcar de Barrameda- Raúl Moreno</i>	35€
EL AMIGO IMAGINARIO '18 <i>-Puerto de Santa María-Bodegas Forlong</i>	50€
VIÑA MATALIÁN '21 <i>-Chiclana de la Frontera-Primitivo Collantes</i>	4,5/22€
SOCAIRE '19 <i>-Chiclana de la Frontera-Primitivo Collantes</i>	7/ 35€

Vinos Generosos

MANZANILLA MARUJA <i>-Sanlúcar de Barrameda-Juan Piñero, 75 Cl.</i>	4/ 32€
MANZANILLA SACRISTÍA AB <i>-Sanlúcar de Barrameda-Antonio Barbadillo, 37,5 Cl.</i>	8.5/ 35€
FINO ARROYUELO EN RAMA <i>-Chiclana de la Frontera-Primitivo Collantes, 75 Cl.</i>	5/ 40€
FINO SACA 2021 <i>-Jerez de la Frontera-Viña Corrales, 75 Cl.</i>	7/ 55€
AMONTILLADO "FOSSI" 1/3 <i>-Chiclana de la Frontera- Primitivo Collantes, 150 Cl.</i>	8/ 90€
AMONTILLADO VORS <i>-Jerez de la Frontera-Bodegas Tradición, 75 Cl.</i>	13/ 105€
OLOROSO DE AÑADA '09 <i>-Jerez de la Frontera-Williams & Humbert, 50 Cl.</i>	6/ 38€
OLOROSO ANTIQUE <i>-Jerez de la Frontera-Fernando de Castilla, 50 Cl.</i>	10/ 60€
LA BOTA DE PALO CORTADO 75 "SANLÚCAR" <i>-Sanlúcar de Barrameda-Equipo Navazos, 75 Cl.</i>	9/ 72€
PALO CORTADO VORS OBISPO GASCÓN <i>-Sanlúcar de Barrameda-Barbadillo, 75 Cl.</i>	16.5/ 132€

Blancos

TXOMIN ETXANIZ '21 <i>-Getariako Txakolina-Txomin Etxaniz (Hondarribi Zuri)</i>	4,5/ 22€
TROTAMUNDOS '18 <i>-Rioja-Olivier Rivière (Viura, Maturana Blanca)</i>	70€
NEKEAS ALLIER '20 <i>-Navarra-Nekeas (Chardonnay)</i>	26€
MENGOBA LAS BOTAS '18 <i>-Bierzo-Gregory Perez (Godello fermentado en botas)</i>	66€
GABA DO XIL '20 <i>-Valdeorras-Cía de Vinos Telmo Rodriguez (Godello)</i>	6/ 30€
EL PARAGUAS ATLÁNTICO '19 <i>-Ribeiro-Bodegas el Paraguas (Treixadura, Albariño, Godello)</i>	46€
BICO DA RAN '21 <i>-Rías Baixas-Fento Wines-Eulogio Pomares (Albariño)</i>	5/ 25€
TRICÓ '17 <i>-Rías Baixas-Cía de Vinos Tricó (Albariño)</i>	35€
NIEVA PIE FRANCO '20 <i>-VdT Castilla y León-Blanco Nieva (Verdejo)</i>	6/30€
ARENAS DE SANTYUSTE '20 <i>-Segovia-Esmeralda García (Verdejo)</i>	38€
RUPESTRIS '21 <i>-Penedés-Celler Pardas (Xarel.lo/ Malvasía de Sitges)</i>	28€
GERMINAL '19 <i>-Montsant-Celler Comunica (Garnacha Gris)</i>	45€
MISSATGE EN UNA AMPOLLA '19 <i>- Penedés-Amos Bañeres-(Macabeu)</i>	48€
TRENZADO '20 <i>-Tenerife-Valle de la Orotava-Suertes del Marqués (Listán Blanco)</i>	46€
LOUREIRO '20 <i>-Vinho Verde-Aphros (Loureiro)</i>	42€
SANCERRE '20 <i>-Sancerre-François Crochet (Sauvignon Blanc)</i>	50€
MEURSAULT-BLAGNY '17 <i>-Meursault 1^{er} Cru-Domaine Antoine Jobard (Chardonnay)</i>	155€
MÂCON-CHAINTRÉ VIEILLES VIGNES '17 <i>-Mâcon-Chaintré-Domaine Valette (Chardonnay)</i>	75€
GPS '18 <i>-Côtes du Jura-Domaine Pignier (Chardonnay, Poulsard, Savagnin)</i>	50€
LA LUNE '20 <i>-Vin de France-Ferme de la Sansonnière-Mark Angéli (Chenin Blanc)</i>	70€
BIANCOSPINO '19 <i>-Toscana-Fonterenza (Trebiano Toscano, Ravanese, Procanico)</i>	65€
RIED STEINMASSL '18 <i>-Kamptal-Weingut Brundlmayer (Riesling)</i>	50€

Rosados

MARISMILLA '20	5.5/ 25€
<i>- Tierra de Cádiz-Bodega Luis Pérez (Tintilla de Rota)</i>	
CORRECAMINOS '21	36€
<i>- Segovia-Microbio Wines (Tempranillo, Verdejo)</i>	

Tintos

TINTILLA CORCHUELO '19	8/ 36€
<i>-Tierra de Cádiz-Bodega Luis Pérez (Tintilla de Rota)</i>	
ASSEMBLAGE '17	35€
<i>-Tierra de Cádiz-Forlong (Syrah, Tintilla de Rota, Merlot)</i>	
LINDES DE REMELLURI '18	6.2/ 28€
<i>-Rioja Alavesa-Remelluri (Garnacha Tinta, Graciano, Tempranillo, Viura)</i>	
HONORABLE' 16	58€
<i>-Rioja- Gómez Cruzado (Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo y Viura)</i>	
LA CUEVA DEL CONTADOR '19	150€
<i>-Rioja-Benjamín Romeo (Tempranillo)</i>	
THALARN '16	75€
<i>-Costers del Segre-Castell d'Encus (Syrah)</i>	
SALANQUES '19	66€
<i>-Priorat- Mas Doix (Garnacha, Carinyena, Syrah)</i>	
PIZARRA '15	80€
<i>-Ribeira Sacra-Adegas Algueira (Mencia)</i>	
TINTA FINA '18	7/ 32€
<i>-Ribera del Duero-Hernández (Tinta Fina)</i>	
HACIENDA MONASTERIO COSECHA '19	68€
<i>-Ribera del Duero-Hacienda Monasterio (Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot)</i>	
TERREUS' 19	140€
<i>-VdT Castilla y León-Bodegas Mauro (Tempranillo)</i>	
TRAGALDABAS '17	44€
<i>-Sierra de Salamanca-Mandrágora (Rufete)</i>	
CORCELETTE '19	70€
<i>-Morgon-Jean Foillard (Gamay)</i>	
PAVILLON DE TAILLEFER '16	75€
<i>-Saint-Emilion Grand Cru-Château Vieux Taillefer (Merlot)</i>	
JE SUIS TON PÈRE '20	60€
<i>-Vin de France- Domaine Matthieu Barret (Gamay, Dureza)</i>	
HAUTES-CÔTES DE NUITS '18	85€
<i>-Hautes-Côtes de Nuits-Maxime Cheurlin Noëllet (Pinot Noir)</i>	
ILE DE VERGELESSES '17	150€
<i>-Pernand-Vergelesses 1er Cru-Chandon de Briailles (Pinot Noir)</i>	
IL FRAPPATO '19	60€
<i>-Vittoria-Sicila-Occhipinti (Frappato)</i>	

Dulces

CREAM EL MAESTRO SIERRA <i>-Jerez de la Frontera-Maestro Sierra, 37,5Cl. (Pedro Ximénez, Palomino)</i>	8,5/ 34€
PANDORGA '20 <i>-Sanlúcar de Barrameda-Bodegas Cota 45, 50Cl. (Pedro Ximénez)</i>	10/ 60 €
PEDRO XIMÉNEZ ORIGEN <i>- Sanlúcar de Barrameda-Callejuela, 75 Cl. (Pedro Ximénez)</i>	5/ 40 €
NIÑOS VORS <i>-Jerez de la Frontera- Valdespino, 37,5 Cl. (Pedro Ximénez)</i>	27/ 136 €
M.R '20 <i>-Málaga-Cía de vinos Telmo Rodríguez, 50 Cl. (Moscatel)</i>	6/ 38€
5 PUTTONYOS '13 <i>-Tokaji-Oremus, 50 Cl. (Furmint, Hárslevelü, Zeta)</i>	15/ 90 €
AESTAS SICILIA PASSITO '19 <i>-Sicilia-COS, 37,5 Cl. (Moscato)</i>	11,5/ 46€
VINTAGE BIOMA '15 <i>-Porto-Niepoort, 75 Cl. (Port Blend)</i>	6/ 45 €

STARTERS

	<i>Portion / Half Portion</i>
Creamy Iberian ham croquettes	€17 / €12
San Fernando oysters warmed on the grill with a mild marine escabeche	€6 (each)
Flame-grilled anemone	€6 (each)
Acorn-fed Iberian ham	€28
Tomato from Conil, spring onion and salt flower from San Fernando	16€ / 12€
Grilled bell pepper, pil pil sauce and tuna belly	€28
Corvina fillet, semicured in salt and seasoned	€26
Creamy scrambled eggs with prawns, egg yolk and Sanlúcar baby potatoes	€24
Cuttlefish and tuna marmitako (seafood stew)	€28
Lobster, roe and coral cocktail	€35
Langoustine bisque	€22
Flame-grilled moray eel and pil pil sauce	€30

MEAT DISHES

Aged sirloin, matured	€37
Premium Galician T-bone steak	€80/kg

SIDE DISHES

Grilled, glazed and caramelised red peppers	€15
Cataria chips	€13
Lettuce and spring onion salad	€10

GRILLED SHELLFISH

"LATITUDE 36°, LONGITUDE 6°"

Red prawn (2 pieces)	€17
Huelva prawn (2 pieces)	€8
Grilled lobster	€130/kg

GRILLED FISH

"LATITUDE 36°, LONGITUDE 6°"

Red seabream	€90/kg
Red porgy	€85/kg
Rubberlip grunt	€75/kg
Corvina neck fillet	€75/kg
John Dory	€80/kg
Red mullet	€32
Read sea bream (fillet)	€37

CULINARY LANDSCAPE menu

A tour of the different seabeds (biotopes) of the Cadiz coast.

A tasting of its species and subspecies, covering the bay,

the sands, the different depths, the channels and the estuaries.

€125

Bread and accompaniments

€4

Dessert menu

Marinated wild strawberries, raspberry and cardamom juice, peppermint, basil and cheese ice cream	€14
Crispy sheets of homemade puff pastry with vanilla cream and Chiclanero cream ice cream	€14
Baked caramelised apple tart with fresh milk ice cream flavoured with cinnamon and lemon	€14
Pan-fried French toast with sweet cream ice cream and caramelised almonds from Málaga	€14
Lime sorbet with Txakoli de Getaria	€13
Creamy Cádiz-style cheesecake, pecan nuts and sweet treats from the mountains	€14
Moist 70% chocolate sponge cake with toasted and salted caramel ice cream	€14
Selection of homemade ice creams	€14
Platter of artisan cheeses aged in the mountains of Cádiz	€22

VORSPEISEN

	<i>Portion / Halbe Portion</i>
Cremige Krokette mit iberischem Schinken	17 € / 12 €
Gegrillte warme Austern aus San Fernando mit einer milden Meeresmarinade	6 € (Stück)
Gegrillte Seeanemonen	6 € (Stück)
Iberischer Schinken aus Eichelmast	28 €
Tomate aus Conil, Frühlingszwiebel und Salzblume aus San Fernando	16€ / 12€
Gegrillte rote Paprikaschote mit Pil-Pil vom eigenen Saft und Thunfischfilet	28 €
Zart gepökelt Wolfsbarschfilet mit Salz und Gewürzen	26 €
Cremiges Rührei mit Riesengarnelen, Eigelb und Kartoffeln aus Sanlúcar	24 €
Baskischer Tintenfisch- und Thunfischeintopf (nach Seemanns-Art)	28 €
Salat mit Hummer, Roggen und Koralle	35 €
Kaisergranat-Creme	22 €
Muräne vom Grill mit Pil-Pil	30 €

FLEISCH

Gealtertes Lendensteak, gereift	37 €
Divot vom galizischen Premium-Rind	80 €/kg

BEILAGEN

Kandierte und karamellierte rote Paprika vom Grill	15 €
Pommes frites Cataria	13 €
Blattsalat mit Frühlingszwiebeln	10 €

meeresFRUCHTE VOM GRILL

„36. BREITENGRAD, 6. LÄNGENGRAD“

Alistado Garnele (2 Stück)	17 €
Krabben aus Huelva (2 Stück)	8 €
Hummer oder Languste vom Grill	130 €/kg

FISCH VOM GRILL

„36. BREITENGRAD, 6. LÄNGENGRAD“

Felsenbarsch	90 €/kg
Meerbrasse	85 €/kg
Mittelmeer-Süßlippe	75 €/kg
Nackenfleisch vom Adlerfisch	75 €/kg
Petersfisch	80 €/kg
Felsenbarbe	32 €
Barsch (Filet)	37 €

menu „KULINARISCHE REISE“

Ein Ausflug zu den verschiedenen Meeresgründen (Biotopen) an der Küste von Cádiz.
Eine Kostprobe der Arten und Unterarten, die in der Bucht,
im Sand, in den unterschiedlichen Tiefen, in den Kanälen und in den Mündungen leben. 125 €

Brotbeilage und Diverses 4 €

DESSERTS

Marinierte Walderdbeeren, Himbeersaft und Kardamom, Kräuter, Basilikum und Käse-Eiscreme.	14 €
Selbstgemachter knuspriger Blätterteig mit Vanillecreme und Cream-Eis „Chiclanero“.	14 €
Karamellierter Apfelkuchen mit frischem Meringe-Milcheis	14 €
Arme Ritter mit Sahneeis und karamellisierten Mandeln aus Málaga	14 €
Grünes Zitronensorbet mit Txakoli aus Getaria	13 €
Cremiger Käsekuchen aus Cádiz, Pekannüsse und Süßspeisen aus der Bergregion.	14 €
Saftiger Biskuit aus 70 % Schokolade mit geröstetem Karamell und Salz-Eiscreme.	14 €
Degustation hausgemachter Eissorten	14 €
Käseplatte aus der Bergregion von Cádiz.	22 €