

## entrantes

*Ración / Media Ración*

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€
Verduras de Conil a la parrilla	18€
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€
Coquinas abiertas al fuego	25€
Salpicón de Bogavante, huevas y coral	35€

## 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 36°, LONGITUD 6°”

Gambón Alistado (2 unidades)	22€
Gamba de Huelva (2 unidades)	8€
Langostino de Sanlúcar (2 unidades)	8€
Bogavante a las Brasas	130€/Kg
Langosta a las Brasas	165€/Kg

## PESCADO a Las Brasas

“LATITUD 36°, LONGITUD 6°”

Urta de roca	100€/Kg.
Bocinegro	95€/Kg.
Borriquete	75€/Kg.
Cogote de corvinata	75€/Kg.
San Pedro	80€/Kg.
Salmonetes de roca	32€

## 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

Cerezas a la brasa, infusión de frutos rojos al cardamomo, helado de queso y laminado de almendra Marcona.	14€
Higos a la brasa con helado de cream chiclanero y brioche frito.	14€
Laminas crujientes de hojaldre hecho en casa con crema de vainilla, helado de cream chiclanero.	14€
Torrija tostada a la sartén con helado de nata y almendra Malagueña caramelizada	14€
Tarta fina de manzana caramelizada al horno, con helado de leche fresca merengada y nuez rallada.	14€
Tarta cremosa de queso Gaditano, nueces de Pecan y dulces de la sierra.	14€
Sorbete de limón verde al Txakoli de Getaria	13€
Bizcochito jugoso de chocolate 70% y helado de caramelo tostado y sal.	14€
Helado de queso con infusión de frutos rojos.	12€
Degustación de helados hechos en casa	14€



## ESPUMOSOS

CONFITERO <i>Sanlucar de barrameda - bodegas alba viticultores (palomino)</i>	74€
CAMPEONÍSIMO <i>Sanlucar de barrameda - bodegas alba viticultores (palomino)</i>	101€
IZAR-LEKU '17 <i>Sin D.O-Izar-Leku Mahaztiak (Hondarribi Zuri)</i>	48€
BRUT NATURE RESERVA <i>Cava-Privat (Macabeu, Xarel·lo, Parellada, Chardonnay, Pinot Noir)</i>	6/32€
TERRERS '18 <i>Corpinnat-Recaredo (Macabeu, Parellada, Xarel·lo)</i>	47€
EXTRA BRUT '18 <i>Penedès, Colet/ Navazos (Xarel·lo + Palo cortado y Amontillado)</i>	48€
GRAIN D'ARGILE <i>Champagne-Barrat-Masson (Chardonnay, Pinot Noir)</i>	68€
RESERVE EXTRA BRUT <i>Champagne-Jacques Lassaigne (Chardonnay)</i>	74€
INITIATION <i>Champagne-Benoit Déhu (Pinot Noir, Pinot Meunier)</i>	84€
MÉMOIRE <i>Champagne-Huré frères (Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay)</i>	112€
ADN DE FOURDE <i>Champagne-Christophe Mignon (Pinot Noir)</i>	92€
LES VIGNES D'AUTREFOIS '17 <i>Champagne-Laherte Frères (Pinot Meunier)</i>	101€
OIRY – LA COUCLETTE '14 <i>Champagne-Suennen (Chardonnay)</i>	115€
CHOUILLY-LE MONT AIGU '14 <i>Champagne-Suennen (Chardonnay)</i>	177€



HORIZON <i>Champagne-Pascal Doquet (Chardonnay)</i>	87€
CUVÉE DES CAUDALIES ROSÉ <i>Champagne-De Sousa (Chardonnay, Pinot Noir)</i>	127€
ROSÉ <i>Champagne-Billecart-Salmon (Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier)</i>	137€
BLANC DE BLANCS MILLÉSIME 2014 <i>Champagne-Delamotte (Chardonnay)</i>	122€

## 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>	6/32€
LA BOTA DE VINO BLANCO N° 107 FLORPOWER MMXX <i>Jerez de la Frontera-Equipo Navazos</i>	48€
LUMIÈRE '19 <i>Sanlúcar de Barrameda-Muchada-Léclapart</i>	84€
UBE DE UBÉRRIMA MAINA '17 <i>Sanlúcar de Barrameda-Bodegas Cota 45</i>	72€
UBE DE CARRASCAL '18 <i>Sanlúcar de Barrameda-Bodegas Cota 45</i>	83€
UBE DE MIRAFLORES '21 <i>Sanlúcar de Barrameda-Bodegas Cota 45</i>	46€
UBE DE MIRAFLORES '21 (MAGNUM 1,5L) <i>Sanlúcar de Barrameda-Bodegas Cota 45</i>	90€
ETOILE '19 <i>Sanlúcar de barrameda - muchada-leclapart</i>	70€
LA CHOZA-PAGO MACHARNUDO '20 <i>Sanlúcar de Barrameda-Callejuela</i>	6/32€
DESTELLOS '21 <i>Sanlúcar de Barrameda- Raúl Moreno</i>	37€



EL AMIGO IMAGINARIO '19 <i>Puerto de Santa María-Bodegas Forlong</i>	52€
VIÑA MATALIÁN '21 <i>Chiclana de la Frontera-Primitivo Collantes</i>	4,5/24€
SOCAIRE '19 <i>Chiclana de la Frontera-Primitivo Collantes</i>	7/ 37€
<i>Vinos Generosos</i>	
MANZANILLA MARUJA <i>Sanlúcar de Barrameda-Juan Piñero, 75 Cl.</i>	4/34€
MANZANILLA SACRISTÍA AB <i>Sanlúcar de Barrameda-Antonio Barbadillo, 37,5 Cl.</i>	8.5/37€
FINO ARROYUELO EN RAMA <i>Chiclana de la Frontera-Primitivo Collantes, 75 Cl.</i>	5/42€
FINO SACA 2021 <i>Jerez de la Frontera-Viña Corrales, 75 Cl.</i>	7/57€
AMONTILLADO "FOSSI" 1/3 <i>Chiclana de la Frontera- Primitivo Collantes, 150 Cl.</i>	8/92€
AMONTILLADO VORS <i>Jerez de la Frontera-Bodegas Tradición, 75 Cl.</i>	13/107€
OLOROSO DE AÑADA '09 <i>Jerez de la Frontera-Williams &amp; Humbert, 50 Cl.</i>	6/40€
OLOROSO ANTIQUE <i>Jerez de la Frontera-Fernando de Castilla, 50 Cl.</i>	10/62€
LA BOTA DE PALO CORTADO 75 "SANLÚCAR" <i>Sanlúcar de Barrameda-Equipo Navazos, 75 Cl.</i>	9/74€
PALO CORTADO OBISPO GASCÓN 15 AÑOS <i>Sanlúcar de Barrameda-Barbadillo, 35 Cl.</i>	12.5€



## BLANCOS

TXOMIN ETXANIZ '21 <i>Getariako Txakolina-Txomin Etxaniz (Hondarribi Zuri)</i>	4.5/24€
TROTAMUNDOS '18 <i>Rioja-Olivier Rivière (Viura, Maturana Blanca)</i>	72€
NEKEAS ALLIER '20 <i>Navarra-Nekeas (Chardonnay)</i>	28€
MENGOBA LAS BOTAS '18 <i>Bierzo-Gregory Perez (Godello fermentado en botas)</i>	68€
GABA DO XIL '21 <i>Valdeorras-Cía de Vinos Telmo Rodriguez (Godello)</i>	6/32€
EL PARAGUAS ATLÁNTICO '20 <i>Ribeiro-Bodegas el Paraguas (Treixadura, Albariño, Godello)</i>	48€
BICO DA RAN '21 <i>Rías Baixas-Fento Wines-Eulogio Pomares (Albariño)</i>	5/27€
TRICÓ '18 <i>Rías Baixas-Cía de Vinos Tricó (Albariño)</i>	37€
NIEVA PIE FRANCO '21 <i>VdT Castilla y León-Blanco Nieva (Verdejo)</i>	6/32€
ARENAS DE SANTYUSTE '21 <i>Segovia-Esmeralda García (Verdejo)</i>	40€
RUPESTRIS '21 <i>Penedés-Celler Pardas (Xarel.lo/ Malvasía de Sitges)</i>	30€
GERMINAL '19 <i>Montsant-Celler Comunica (Garnacha Gris)</i>	47€
MISSATGE EN UNA AMPOLLA '19 <i>Penedés-Amos Bañeres-(Macabeu)</i>	50€
TRENZADO '20 <i>Tenerife-Valle de la Orotava-Suertes del Marqués (Listàn Blanco)</i>	48€
LOUREIRO '21 <i>Vinho Verde-Aphros (Loureiro)</i>	44€



GAMAY BLANC '19 70€  
*Cotes de Jura-Domaine Pignier (Gamay blanc)*

SANCERRE '20 52€  
*Sancerre-François Crochet (Sauvignon Blanc)*

MEURSAULT-BLAGNY '17 157€  
*Meursault 1er Cru-Domaine Antoine Jobard (Chardonnay)*

MÂCON-CHAINTRÉ VIEILLES VIGNES '17 77€  
*Mâcon-Chaintré-Domaine Valette (Chardonnay)*

GPS '21 52€  
*Côtes du Jura-Domaine Pignier (Chardonnay, Poulsard, Savagnin)*

LA LUNE '20 72€  
*Vin de France-Ferme de la Sansonnière-Mark Angéli (Chenin Blanc)*

BIANCOSPINO '19 67€  
*Toscana-Fonterenza (Trebiano Toscano, Ravanese, Procanico)*

RIED STEINMASSL '18 52€  
*Kamptal-Weingut Brundlmayer (Riesling)*

## ROSADOS

MARISMILLA '20 5.5/27€  
*Tierra de Cádiz-Bodega Luis Pérez (Tintilla de Rota)*

CORRECAMINOS '21 38€  
*Segovia-Microbio Wines (Tempranillo, Verdejo)*

## TINTOS

TINTILLA CARRASCAL 9/44€  
*Tierra de Cádiz-Bodega Luis Pérez (Tintilla de Rota)*

ASSEMBLAGE '17 37€  
*Tierra de Cádiz-Forlong (Syrah, Tintilla de Rota, Merlot)*

LINDES DE REMELLURI '18 6.2/30€  
*Rioja Alavesa-Remelluri (Garnacha Tinta, Graciano, Tempranillo, Viura)*

HONORABLE' 16 60€  
*Rioja- Gómez Cruzado (Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo y Viura)*





LA CUEVA DEL CONTADOR '18 <i>Rioja-Benjamín Romeo (Tempranillo)</i>	152€
THALARN '17 <i>Costers del Segre-Castell d'Encus (Syrah)</i>	77€
SALANQUES '19 <i>Priorat- Mas Doix (Garnacha, Carinyena, Syrah)</i>	68€
PIZARRA '15 <i>Ribeira Sacra-Adegas Algueira (Mencía)</i>	82€
TINTA FINA '18 <i>Ribera del Duero-Hernández (Tinta Fina)</i>	7/34€
HACIENDA MONASTERIO COSECHA '19 <i>Ribera del Duero-Hacienda Monasterio (Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot)</i>	70€
MAURO VENDIMIA SELECCIONADA '19 <i>VdT Castilla y León-Bodegas Mauro (Tempranillo)</i>	125€
TRAGALDABAS '17 <i>Sierra de Salamanca-Mandrágora (Rufete)</i>	46€
CORCELETTE '20 <i>Morgon-Jean Foillard (Gamay)</i>	72€
PAVILLON DE TAILLEFER '16 <i>Saint-Emilion Grand Cru-Château Vieux Taillefer (Merlot)</i>	77€
JE SUIS TON PÈRE '20 <i>Vin de France- Domaine Matthieu Barret (Gamay, Dureza)</i>	62€
HAUTES-CÔTES DE NUITS '18 <i>Hautes-Côtes de Nuits-Maxime Cheurlin Noëllat (Pinot Noir)</i>	87€
ILE DE VERGELESSES '18 <i>Pernand-Vergelesses 1er Cru-Chandon de Briailles (Pinot Noir)</i>	152€
IL FRAPPATO '20 <i>Vittoria-Sicila-Occhipinti (Frappato)</i>	62€
SAN LAZARO '18 <i>Artadi (Tempranillo)</i>	160€



## DULCES

CREAM EL MAESTRO SIERRA <i>Jerez de la Frontera-Maestro Sierra, 37,5Cl. (Pedro Ximénez, Palomino)</i>	8,5/36€
PANDORGA '20 <i>Sanlúcar de Barrameda-Bodegas Cota 45, 50Cl. (Pedro Ximénez)</i>	10/62€
PEDRO XIMÉNEZ ORIGEN <i>Sanlúcar de Barrameda-Callejuela, 75 Cl. (Pedro Ximénez)</i>	5/42€
NIÑOS VORS <i>Jerez de la Frontera- Valdespino, 37,5 Cl. (Pedro Ximénez)</i>	27/138€
M.R '20 <i>Málaga-Cía de vinos Telmo Rodríguez, 50 Cl. (Moscatel)</i>	6/40€
5 PUTTONYOS '13 <i>Tokaji-Oremus, 50 Cl. (Furmint, Hárslevelü, Zeta)</i>	15/92€
AESTAS SICILIA PASSITO '19 <i>Sicilia-COS, 37,5 Cl. (Moscato)</i>	11,5/48€
VINTAGE BIOMA '15 <i>Porto-Niepoort, 75 Cl. (Port Blend)</i>	6/47€

## 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
Grilled vegetables from Conil	€18
Tomato from Conil, spring onion and salt flower from San Fernando	16€ / 12€
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
Flame-opened coquina clams	€25
Lobster, roe and coral cocktail	€35

## 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)	€22
Huelva prawn (2 pieces)	€8
Sanlúcar king prawns (2 pieces)	€8
Grilled 'Bogavante'	€130/kg
Grilled lobster	€160/kg

## GRILLED FISH

"LATITUDE 36°, LONGITUDE 6°"

Red seabream	€100/kg
Red porgy	€95/kg
Rubberlip grunt	€75/kg
Corvina neck fillet	€75/kg
John Dory	€80/kg
Red mullet	€32

## 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

Grilled cherries, infusion of red fruits with cardamom, cheese ice cream and Marcona almond slices.	€14
Grilled figs with Chiclanero cream ice cream and fried brioche.	€14
Crispy sheets of homemade puff pastry with vanilla cream and Chiclanero cream ice cream	€14
Pan-fried French toast with sweet cream ice cream and caramelised almonds from Málaga	€14
Baked caramelised apple tart with fresh milk ice cream flavoured with cinnamon and lemon	€14
Creamy Cádiz-style cheesecake, pecan nuts and sweet treats from the mountains	€14
Lime sorbet with Txakoli de Getaria	€13
Moist 70% chocolate sponge cake with toasted and salted caramel ice cream	€14
Red berry-infused cheese ice cream	€12
Selection of homemade ice creams	€14

## 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 €
Gegrilltes Gemüse aus Conil	18 €
Tomate aus Conil, Frühlingszwiebel und Salzblume aus San Fernando	16 € / 12 €
Zart gepökelttes Wolfsbarschfilet mit Salz und Gewürzen	26 €
Cremiges Rührei mit Riesengarnelen, Eigelb und Kartoffeln aus Sanlúcar	24 €
Baskischer Tintenfisch- und Thunfischeintopf (nach Seemanns-Art)	28 €
Über dem offenen Feuer zubereitete Tellmuscheln	25 €
Salat mit Hummer, Roggen und Koralle	35 €

## 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)	22 €
Krabben aus Huelva (2 Stück)	8 €
Riesengarnelen aus Sanlúcar (2 Stück)	8 €
Hummer vom Grill	130 €/kg
Languste vom Grill	160 €/kg

## FISCH VOM GRILL

„36. BREITENGRAD, 6. LÄNGENGRAD“

Felsenbarsch	100 €/kg
Meerbrasse	95 €/kg
Mittelmeer-Süßlippe	75 €/kg
Nackenfleisch vom Adlerfisch	75 €/kg
Petersfisch	80 €/kg
Felsenbarbe	32 €

## 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 €
Gegrillte Feigen mit Cream-Eis „Chiclanero“ und gebratenem Brioche.	14 €
Selbstgemachter knuspriger Blätterteig mit Vanillecreme und Cream-Eis „Chiclanero“.	14 €
Arme Ritter mit Sahneeis und karamellisierten Mandeln aus Málaga	14 €
Cremiger Käsekuchen aus Cádiz, Pekannüsse und Süßspeisen aus der Bergregion.	14 €
Karamellierter Apfelkuchen mit frischem Meringe-Milcheis	14 €
Grünes Zitronensorbet mit Txakoli aus Getaria	13 €
Saftiger Biskuit aus 70 % Schokolade mit geröstetem Karamell und Salz-Eiscreme.	14 €
Käseeis mit roten Beeren.	12 €
Degustation hausgemachter Eissorten	14 €