

entrantes

Ración / Media Ración

Croquetas cremosas de jamón ibérico	21€ / 14€
Ostiones de San Fernando templados a la brasa con suave escabeche marino	7€ (unidad)
Ortiguilla a la brasa	6€ (unidad)
Jamón ibérico de bellota	32€
Pimiento morrón a la brasa, pil pil de su jugo y ventresca de atún	30€
Lomo alto de Corvina semicurada a la sal y aliñada	29€
Marmitako de choco y atún (guiso marinero)	32€
Coquinas abiertas al fuego	26€

carnes

Chuleta de vaca gallega Premium	86€/Kg.
---------------------------------	---------

GUARNICIONES

Pimientos rojos confitados y caramelizados a la brasa	17€
Patatas fritas Cataria	14€
Ensalada de lechuga y cebolleta	10€

10% I.V.A Incluido.

Todos nuestros productos son de temporada y locales y están sujetos a disponibilidad y calidad.

All our products are seasonal and local. They are subject to availability and quality.

Wir verwenden ausschließlich regionale Produkte der Saison. Je nach Verfügbarkeit und Qualität.

marisco a Las Brasas

"LATITUD 36°, LONGITUD 6°"

Gambón Alistado (2 unidades)	25€
Gamba de Huelva (2 unidades)	10€
Langostino de Chiclana (120 grs)	20€

PESCADO a Las Brasas

"LATITUD 36°, LONGITUD 6°"

Urta de roca	105€/Kg.
Bocinegro	98€/Kg.
Borriquete	75€/Kg.
San Pedro	90€/Kg.
Salmonetes de roca	36€

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.

140€

Servicio de pan y varios

4,5€

10% I.V.A Incluido.

Todos nuestros productos son de temporada y locales y están sujetos a disponibilidad y calidad.

All our products are seasonal and local. They are subject to availability and quality.

Wir verwenden ausschließlich regionale Produkte der Saison. Je nach Verfügbarkeit und Qualität.

CARTA DE POSTRES

Cerezas a la brasa, infusión de frutos rojos al cardamomo, helado de queso y laminado de almendra Marcona.	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 Guditano, 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€

10% I.V.A Incluido.

Todos nuestros productos son de temporada y locales y están sujetos a disponibilidad y calidad.

All our products are seasonal and local. They are subject to availability and quality.

Wir verwenden ausschließlich regionale Produkte der Saison. Je nach Verfügbarkeit und Qualität.



ESPUMOSOS

CONFITERO <i>Sanlucar de barrameda - bodegas alba viticultores (palomino)</i>	74€
CAMPEONÍSIMO <i>Sanlucar de barrameda - bodegas alba viticultores (palomino)</i>	101€
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€
LARMANDIER BERNIER VIELLES'14 <i>Vignes du levant (Chardonnay)</i>	200€
HORIZON <i>Champagne-Pascal Doquet (Chardonnay)</i>	87€
CUVÉE DES CAUDALIES ROSÉ <i>Champagne-De Sousa (Chardonnay, Pinot Noir)</i>	127€

10% I.V.A Incluido.

Todos nuestros productos son de temporada y locales y están sujetos a disponibilidad y calidad.

All our products are seasonal and local. They are subject to availability and quality.

Wir verwenden ausschließlich regionale Produkte der Saison. Je nach Verfügbarkeit und Qualität.

ROSÉ 137€
Champagne-Billecart-Salmon (Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier)

BLANC DE BLANCS MILLÉSIME 2014 122€
Champagne-Delamotte (Chardonnay)

marco de jerez

Vinos blancos del marco de Jerez sin encabezar

MIRAFLORES ALTA '20 6/32€
Sanlúcar de Barrameda- Corta Y Raspa-Pepe Rodríguez García

LA BOTA DE VINO BLANCO N° 107 FLORPOWER MMXX 48€
Jerez de la Frontera-Equipo Navazos

LUMIÈRE '19 84€
Sanlúcar de Barrameda-Muchada-Léclapart

ETOILE '19 70€
Sanlúcar de barrameda - muchada-leclapart

LA CHOZA-PAGO MACHARNUDO '20 6/32€
Sanlúcar de Barrameda-Callejuela

DESTELLOS '21 37€
Sanlúcar de Barrameda- Raúl Moreno

EL AMIGO IMAGINARIO '19 52€
Puerto de Santa María-Bodegas Forlong

VIÑA MATALIÁN '21 4,5/24€
Chiclana de la Frontera-Primitivo Collantes

SOCAIRE '19 7/ 37€
Chiclana de la Frontera-Primitivo Collantes

Vinos Generosos

MANZANILLA MARUJA 4/34€
Sanlúcar de Barrameda-Juan Piñero, 75 Cl.

MANZANILLA SACRISTÍA AB 8.5/37€
Sanlúcar de Barrameda-Antonio Barbadillo, 37,5 Cl.

10% I.V.A Incluido.

Todos nuestros productos son de temporada y locales y están sujetos a disponibilidad y calidad.

All our products are seasonal and local. They are subject to availability and quality.

Wir verwenden ausschließlich regionale Produkte der Saison. Je nach Verfügbarkeit und Qualität.

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 & Humbert, 50 Cl.</i>	6/40€
OLOROSO ANTIQUE <i>Jerez de la Frontera-Fernando de Castilla, 50 Cl.</i>	10/62€
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€

10% I.V.A Incluido.

Todos nuestros productos son de temporada y locales y están sujetos a disponibilidad y calidad.

All our products are seasonal and local. They are subject to availability and quality.

Wir verwenden ausschließlich regionale Produkte der Saison. Je nach Verfügbarkeit und Qualität.



cataria

PAISAJE CULINARIO

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€
ARENAS DE SANTYUSTE '21 <i>Segovia-Esmeralda García (Verdejo)</i>	40€
BLANC CRU '19 <i>Bodega pardas (Malvasía)</i>	42€
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 <i>Cotes de Jura-Domaine Pignier (Gamay blanc)</i>	70€
SANCERRE '20 <i>Sancerre-François Crochet (Sauvignon Blanc)</i>	52€
MEURSAULT-BLAGNY '17 <i>Meursault 1er Cru-Domaine Antoine Jobard (Chardonnay)</i>	157€
MÂCON-CHAINTRÉ VIEILLES VIGNES '17 <i>Mâcon-Chaintré-Domaine Valette (Chardonnay)</i>	77€
LA LUNE '20 <i>Vin de France-Ferme de la Sansonnière-Mark Angéli (Chenin Blanc)</i>	72€
BIANCOSPINO '19 <i>Toscana-Fonterenza (Trebiano Toscano, Ravanese, Procanico)</i>	67€
RIED STEINMASSL '18 <i>Kamptal-Weingut Brundlmayer (Riesling)</i>	52€

10% I.V.A Incluido.

Todos nuestros productos son de temporada y locales y están sujetos a disponibilidad y calidad.

All our products are seasonal and local. They are subject to availability and quality.

Wir verwenden ausschließlich regionale Produkte der Saison. Je nach Verfügbarkeit und Qualität.



ROSADOS

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

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

TINTOS

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 '18 152€
Rioja-Benjamín Romeo (Tempranillo)

THALARN '17 77€
Costers del Segre-Castell d'Encus (Syrah)

SALANQUES '19 68€
Priorat- Mas Doix (Garnacha, Carinyena, Syrah)

PIZARRA '15 82€
Ribeira Sacra-Adegas Algueira (Mencía)

TINTA FINA '18 7/34€
Ribera del Duero-Hernández (Tinta Fina)

HACIENDA MONASTERIO COSECHA '19 70€
Ribera del Duero-Hacienda Monasterio (Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot)

MAURO VENDIMIA SELECCIONADA '19 125€
VdT Castilla y León-Bodegas Mauro (Tempranillo)

VERSANTE NORD '19 55€
Mascalese terre siciliane (Nerello)

TRAGALDABAS '17 46€
Sierra de Salamanca-Mandrágora (Rufete)

10% I.V.A Incluido.

Todos nuestros productos son de temporada y locales y están sujetos a disponibilidad y calidad.

All our products are seasonal and local. They are subject to availability and quality.

Wir verwenden ausschließlich regionale Produkte der Saison. Je nach Verfügbarkeit und Qualität.



cataria

PAISAJE CULINARIO

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€
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€
VINTAGE BIOMA '15 <i>Porto - Niepoort, 75 Cl. (Port Blend)</i>	6/47€
TORCOLATO '18 <i>Veneto - Maculan, 75 Cl. (Vespaiola)</i>	10/80€

10% I.V.A Incluido.

Todos nuestros productos son de temporada y locales y están sujetos a disponibilidad y calidad.

All our products are seasonal and local. They are subject to availability and quality.

Wir verwenden ausschließlich regionale Produkte der Saison. Je nach Verfügbarkeit und Qualität.

STARTERS

	<i>Portion / Half Portion</i>
Creamy Iberian ham croquettes	€21 / €14
San Fernando oysters warmed on the grill with a mild marine escabeche	€7 (each)
Flame-grilled anemone	€6 (each)
Acorn-fed Iberian ham	€32
Corvina fillet, semicured in salt and seasoned	€30
Creamy scrambled eggs with prawns, egg yolk and Sanlúcar baby potatoes	€29
Cuttlefish and tuna marmitako (seafood stew)	€32
Flame-opened coquina clams	€26

MEAT DISHES

Premium Galician T-bone steak	€86/kg
-------------------------------	--------

SIDE DISHES

Grilled, glazed and caramelised red peppers	€17
Cataria chips	€14
Lettuce and spring onion salad	€10

10% I.V.A Incluido.

Todos nuestros productos son de temporada y locales y están sujetos a disponibilidad y calidad.

All our products are seasonal and local. They are subject to availability and quality.

Wir verwenden ausschließlich regionale Produkte der Saison. Je nach Verfügbarkeit und Qualität.

GRILLED SHELLFISH

"LATITUDE 36°, LONGITUDE 6°"

Red prawn (2 pieces)	€25
Huelva prawn (2 pieces)	€10
Chiclana king prawns (120 grs)	€20

GRILLED FISH

"LATITUDE 36°, LONGITUDE 6°"

Red seabream	€105/kg
Red porgy	€98/kg
Rubberlip grunt	€75/kg
John Dory	€90/kg
Red mullet	€36

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.	€140
Bread and accompaniments	€4.5

10% I.V.A Incluido.

Todos nuestros productos son de temporada y locales y están sujetos a disponibilidad y calidad.

All our products are seasonal and local. They are subject to availability and quality.

Wir verwenden ausschließlich regionale Produkte der Saison. Je nach Verfügbarkeit und Qualität.



Dessert menu

Grilled cherries, infusion of red fruits with cardamom, cheese ice cream and Marcona almond slices.	€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

10% I.V.A Incluido.

Todos nuestros productos son de temporada y locales y están sujetos a disponibilidad y calidad.

All our products are seasonal and local. They are subject to availability and quality.

Wir verwenden ausschließlich regionale Produkte der Saison. Je nach Verfügbarkeit und Qualität.

VORSPEISEN

Portion / Halbe Portion

Cremige Krokette mit iberischem Schinken	21 € / 14 €
Gegrillte warme Austern aus San Fernando mit einer milden Meeresmarinade	7 € (Stück)
Gegrillte Seeanemonen	6 € (Stück)
Iberischer Schinken aus Eichelmast	32 €
Zart gepökelttes Wolfsbarschfilet mit Salz und Gewürzen	30 €
Cremiges Rührei mit Riesengarnelen, Eigelb und Kartoffeln aus Sanlúcar	29 €
Baskischer Tintenfisch- und Thunfischeintopf (nach Seemanns-Art)	32 €
Über dem offenen Feuer zubereitete Tellmuscheln	26 €

FLEISCH

Divot vom galizischen Premium-Rind	86 €/kg
------------------------------------	---------

BEILAGEN

Kandierte und karamellierte rote Paprika vom Grill	17 €
Pommes frites Cataria	14 €
Blattsalat mit Frühlingszwiebeln	10 €

10% I.V.A Incluido.

Todos nuestros productos son de temporada y locales y están sujetos a disponibilidad y calidad.

All our products are seasonal and local. They are subject to availability and quality.

Wir verwenden ausschließlich regionale Produkte der Saison. Je nach Verfügbarkeit und Qualität.

MEERESFRÜCHTE VOM GRILL

„36. BREITENGRAD, 6. LÄNGENGRAD“

Alistado Garnele (2 Stück)	25 €
Krabben aus Huelva (2 Stück)	10 €
Riesengarnelen aus Chiclana (120 grs)	20 €

FISCH VOM GRILL

„36. BREITENGRAD, 6. LÄNGENGRAD“

Felsenbarsch	105 €/kg
Meerbrasse	98 €/kg
Mittelmeer-Süßlippe	75 €/kg
Nackenfleisch vom Adlerfisch	75 €/kg
Petersfisch	90 €/kg
Felsenbarbe	36 €

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. 140 €

Brotbeilage und Diverses 4,5 €

10% I.V.A Incluido.

Todos nuestros productos son de temporada y locales y están sujetos a disponibilidad y calidad.

All our products are seasonal and local. They are subject to availability and quality.

Wir verwenden ausschließlich regionale Produkte der Saison. Je nach Verfügbarkeit und Qualität.



DESSERTS

Marinierte Walderdbeeren, Himbeersaft und Kardamom, Kräuter, Basilikum und Käse-Eiscreme.	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 €

10% I.V.A Incluido.

Todos nuestros productos son de temporada y locales y están sujetos a disponibilidad y calidad.

All our products are seasonal and local. They are subject to availability and quality.

Wir verwenden ausschließlich regionale Produkte der Saison. Je nach Verfügbarkeit und Qualität.