



ENTRANTES

	€
	Tapa / Plato
Falafel de la casa con salsa de yogurt.....	2.00 Ud
Croqueta de corazón de atún , con mayonesa especiada.....	2.20 Ud
Tosta de paté de tagarninas , morcilla de Arcos y nueces.....	3.50
Ensaladilla de camarones al ajillo.....	4.20
Sopa de tomate de mi abuela Dolores (Plato típico de Arcos)	5.50
Selección de quesos de la Sierra de Cádiz con mermeladas caseras	5.50 / 14.00
Paté de berenjenas , huevo frito y chips de patata de caña.....	5.50
Carpaccio de ternera retinta , champiñones y parmesano.....	6.50 / 14.00
Lomo de atún de Barbate frito , encebollado a la manzanilla de Sanlúcar.....	5.50 / 14.00
Mini pastela de pollo	6.50

ENSALADAS

DE LA CASA , mojama de atún de Barbate, brotes tiernos, parmesano y naranjas maceradas con cardamomo.....	7.00 / 12.00
DE GAMBAS Y CAMARONES , lechuga, tomatitos cherry, hinojo y vinagreta de hierbabuena.....	7.00 / 12.00
DE TOMATE , con caballa de nuestra Bahía, cebolla morada, albahaca y amontillado.....	7.00 / 12.00
DE ALCAUCILES DE NUESTRA TIERRA , puerros, almendras y salsa de trufa.....	7.00 / 12.00

PASTA

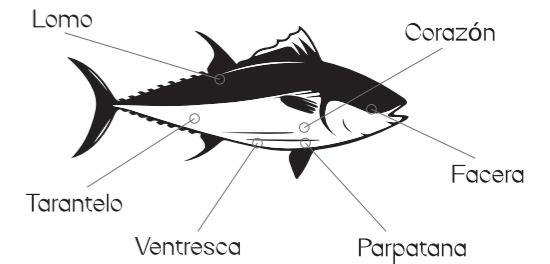
Tagliatelles al pesto , con tomate confitado y queso parmesano.....	13.00
Tagliatelles a la carbonara , con panceta ibérica de nuestro pueblo.....	13.00
Lasaña de ternera retinta , gratinada con queso payoyo.....	14.00
Tagliatelles a la marinera , con mariscos y vino fino de Jerez.....	14.00
Tagliatelles de la huerta con alcachofas, setas y salsa de trufa.....	14.00

PIZZAS

PAN DE AJO , salsa de tomate, aceite de ajo y escama de sal de Iptuci.....	7.00
MEDITERRÁNEA , salsa de tomate, mozzarella, berenjena asada, calabacín, champiñones y pesto.....	12.00
CAMPERA , salsa de tomate, mozzarella, cebolla morada, chorizo picante de Arcos.....	12.00
FOCACCIA ALJIBE , mojama de atún, tomatitos cherry, rúcula, aceite de trufa y pistachos de Olvera.....	12.00
PASTORA , salsa de tomate, mozzarella y mezcla de quesos de la Sierra con payoyo....	12.00
DE LA CASA , salsa de tomate, queso mozzarella, jamón ibérico, tomatito cherry confitado, rúcula, aove y piñones de Barbate tostados.....	14.00
MARINERA , salsa de tomate, mozzarella, gambas al ajillo, con aceite de perejil y guindillas.....	14.00

Pan artesano y servicio, por persona 1.00€

ATÚN ROJO DE ALMADRABA



Tataki de tarantelo de atún envuelto en sésamo tostado.....	19.00
Tartar de atún, aguacate, cebolla morada y aceite de sésamo.....	20.00

Tarantelo a la brasa con agridulce de palo cortado..... 23.00

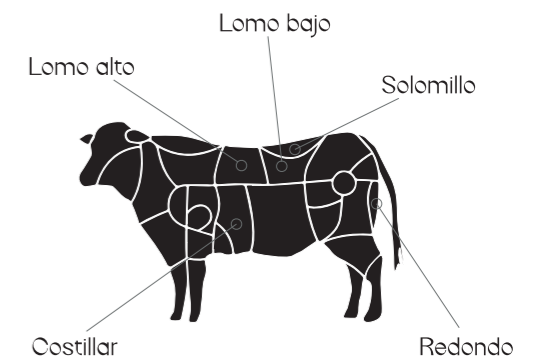
Parpatana cocinada a baja temperatura y glaseada..... 23.00

Ventresca de atún a la brasa..... 25.00

Todos los platos van acompañados de verdura fresca de temporada y patatas

CARNES A LA BRASA

Pinchito moruno de cordero (2 unidades).....	6.50
Presa ibérica de bellota.....	9.00 / 18.00
Solomillo de ternera retinta.....	22.00
Lomo bajo de vaca retinta a maduración 30 días.....	22.00



*VACA RETINTA

El ganado de raza retinta se cría en libertad en grandes fincas, alimentándose de pastos, arbustos, ramas y bellotas, garantizando la calidad que genéticamente ofrece esta raza autóctona de la provincia de Cádiz. Son animales grandes y fuertes, de buena masa musculada y equilibrado hueso. Su nombre deriva del color de rojizo de su piel.

A FUEGO LENTO... CON SU SALSITA

Guiso de jabalí de la Sierra con membrillos.....	5.50 / 14.00
Tajine de cordero con ciruelas y almendras.....	18.00
Costillar de ternera retinta a baja temperatura laqueado con su jugo.....	18.00
Mollejas de cordero con parpatana de atún al palomino fino.....	22.00

NIÑOS

Hasta 10 años

Pollo empanado , patatas fritas y ensalada.....	6.00
Croquetas de puchero , patatas fritas y ensalada.....	6.00
Pizza margarita , salsa de tomate, mozzarella y albahaca.....	6.00

Disponemos de carta de alérgenos, solicítela a nuestro personal.

Todos los precios incluyen IVA.

Los pescados que se consumen en crudo, previamente han sido congelados a -60°C.



UN VIAJE DE SABOR POR EL MEDITERRÁNEO.

Desde el corazón de Arcos de la Frontera, te invitamos a descubrir los sabores más auténticos del Mediterráneo. Nuestra propuesta culinaria es un homenaje a la riqueza cultural de esta región, donde cada plato fusiona ingredientes frescos y técnicas tradicionales, rescatando esas recetas que nuestras abuelas han transmitido de generación en generación.

El recorrido comienza en Andalucía, con sus productos de la tierra y del mar, y sus sabores intensos y especiados, para luego llevarle por las costas de Italia, Grecia, Marruecos y más allá. Permítase disfrutar de una travesía que celebra la diversidad mediterránea, donde cada bocado conecta culturas y refleja la pasión por la buena mesa.