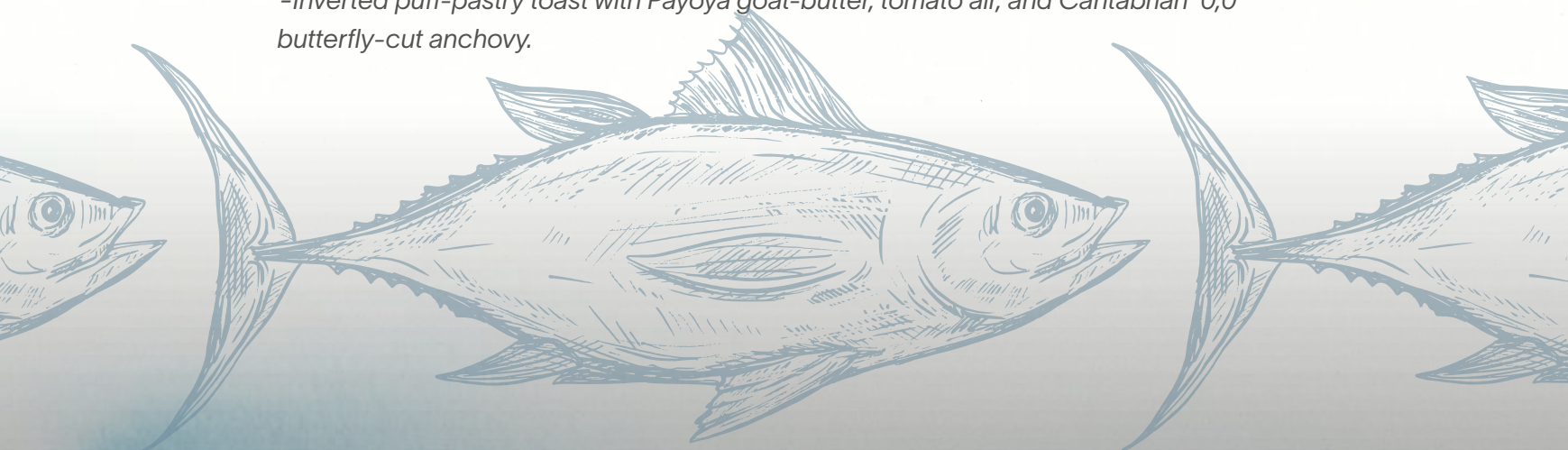


Para empezar (To get started)



- **Mejillones seleccionados gallegos con crema de plancton y algas marinas de la Bahía de Cádiz (4 uds).** [A-6-14] **6,50€**
-Selected Galician mussels with plankton cream and seaweed from the Bay of Cádiz (4pcs).
- **Zamburiñas semi-marcadas al amontillado (2 uds).** [A-12-14] **8,50€**
-Marinated and smoked vieiras (2 pcs).
- **Nido de gamba blanca de Huelva, pepino, ajoblanco del coral de sus cabezas potenciado con Manzanilla de Sanlúcar.** [A-1-2-7-8-12] **18,00€**
-Nest of Huelva white prawns with cucumber and ajoblanco made from the coral of their heads, enhanced with Manzanilla sherry from Sanlúcar.
- **Ensaladilla cremosa de langostinos al ajillo acompañado de alioli suave de Manzanilla de Sanlúcar.** [A-2-3-6-7] **10,00€**
-Creamy prawn salad with garlic, served with a mild Manzanilla sherry aioli from Sanlúcar.
- **Selección de los mejores quesos de la Sierra de Cádiz.** [A-1-7-8] **16,00€**
-Selection of the finest cheeses from the Sierra de Cádiz.
- **Tartar de vieiras y chalota, con gazpachuelo de su coral, aceite verde de cítrico y espigas de salicornia.** [A-3-6-12-14] **18,90€**
-Scallop and shallot tartare with coral "gazpachuelo", citrus green oil and samphire sprigs.
- **Steak tartar de chuleta asada, yema de huevo, mahonesa de habanero, polvo de tuétano y romero.** [A-1-3-8-10] **18,00€**
-Grilled ribeye steak tartare with egg yolk, habanero mayonnaise, bone marrow powder and rosemary.
- **Tosta de sardina marinada en vinagre sobre tapenade de aceituna negra picantona, con confitura de tomate y queso Payoyo.** [A-1-4-7] **7,00€**
-Toast with vinegar-marinated sardine on tapenade of black olives, salmorejo and and Payoyo cheese.
- **Tosta de hojaldre invertido con mantequilla de cabra payoya, tomate confitado y anchoa del Cantábrico 0,0 mariposa.** [A-1-3-4-7-8] **8,50€**
-Inverted puff-pastry toast with Payoya goat-butter, tomato air, and Cantabrian '0,0' butterfly-cut anchovy.



ALÉRGICOS: GLUTEN 1 / CRUSTÁCEOS 2 / HUEVOS 3 / PESCADO 4 / CACAHUETES 5 / SOJA 6 / LÁCTEOS 7 / FRUTOS DE CÁSCARA 8 /
APIO 9 / MOSTAZA 10 / GRANOS DE SESAMO 11 / DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS 12 / ALTRAMUCES 13 / MOLUSCOS 14

ALLERGENS: GLUTEN 1 / CRUSTACEANS 2 / EGGS 3 / FISH 4 / PEANUTS 5 / SOY 6 / DAIRY 7 / TREE NUTS 8 / CELERY 9 / MUSTARD 10 / SESAME
SEEDS 11 / SULPHUR DIOXIDE & SULPHITES 12 / LUPIN 13 / MOLLUSCS 14

Para seguir con algo caliente (Hot dishes)



- **Croquetas caseras cremosas (4 uds).** (Preguntar al camarero). [A-1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14] **7,90€**
-Homemade croquettes (4pcs).
- **Bao puntillitas fritas, togarashi acompañado de salsa mayolima, kaffir, wakame y hierbabuena (2 uds).** [A-1-2-3-6] **13,00€**
-Bao bun with fried baby squid and togarashi, served with lime mayonnaise, kaffir lime, wakame and mint (2pcs).
- **Bao de rabo de toro, huevo de codorniz, alioli de Sriracha y cilantro (2 uds).** [A-1-3-7-8] **13,00€**
-Oxtail stew bao cooked in its own juices with sriracha souce, coriander and quail egg (2pcs).
- **Ravioli de pringa de la berza, su jugo reducido y texturizado y hummus de garbanzo.** [A-1-3] **13,50€**
-Ravioli filled with pringá from traditional berza, served with its reduced, textured jus and chickpea hummus.
- **Lasaña crujiente de carrillada con tomate, orégano y nuez moscada, falsa bechamel de gorgonzola, ricotta y albahaca.** [A-1-3-7-8-12] **16,00€**
-Crispy cheek lasagne with tomato, oregano and nutmeg, with a gorgonzola "béchamel", ricotta and basil.
- **Crujiente de confit de pato y setas, salsa cremosa de foie y grosellas naturales.** [A-1-7-8-12] **16,00€**
-Crispy duck confit and wild mushroom parcel, with a creamy foie gras sauce and fresh redcurrants.

Del Mar (From the sea...)



- **Arroz meloso de marisco: mejillones, gambones y chocos, acompañado de carpaccio de carabineros y alioli de manzanilla.** (Mínimo 2 personas). [A-1-2-4-6-12-14] **23,00€/PAX**
-Mussels, prawns, and cuttlefish, served with red prawn carpaccio and manzanilla aioli (a minimum of two persons).
- **Arroz de ortiguillas, choco y plancton.** (Mínimo 2 personas). [A-1-2-4-12-14] **25,00€/PAX**
-Rice with Sea Anemones, Cuttlefish, and Plankton (a minimum of two persons).
- **Calamar de potera semi marcado en parrilla, relleno de guiso de menudo de sus bigotes, cremoso de tinta, napado con albahaca y jugo de menudo.** [A-1-3-6-7-12] **18,90€**
-Line-caught squid, lightly grilled, stuffed with a stew of its tentacles, with a squid-ink cream, glazed with basil and tentacle jus.
- **Bacalao a baja temperatura (65°) al eneldo, salsa beurre blanc, pochas y almejas sobre fondo de pan frito, espinaca y ajo.** [A-1-4-7-12-14] **25,00€**
-Low-temperature cod (65°C) with dill, beurre blanc sauce, pochas beans and clams, served over a base of fried bread, spinach and garlic.

ALÉRGENOS: GLUTEN 1 / CRUSTÁCEOS 2 / HUEVOS 3 / PESCADO 4 / CACAHUETES 5 / SOJA 6 / LÁCTEOS 7 / FRUTOS DE CÁSCARA 8 / APIO 9 / MOSTAZA 10 / GRANOS DE SÉSAMO 11 / DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS 12 / ALTRAMUCES 13 / MOLUSCOS 14

ALLERGENS: GLUTEN 1 / CRUSTACEANS 2 / EGGS 3 / FISH 4 / PEANUTS 5 / SOY 6 / DAIRY 7 / TREE NUTS 8 / CELERY 9 / MUSTARD 10 / SESAME SEEDS 11 / SULPHUR DIOXIDE & SULPHITES 12 / LUPIN 13 / MOLLUSCS 14

De la Tierra (our meats)



- Presa iberica marcada en parrilla con manteca colorá, patatas fritas y salteadas en mantequilla de romero y frutos rojos. **16,90€**
-Grilled Iberian pork presa, glazed with paprika-infused lard, served with potato espuma and red berries.
- Rabo de toro glaseado, duxelle de setas de temporada, gnocchis acompañada de crema de queso Andazul de San Jose del Valle. [A-1-7-8-12] **21,00€**
-Glazed oxtail with seasonal mushroom duxelles and gnocchi, accompanied by a cream of Andalusian cheese from San José del Valle.
- Entrecot de ternera infiltrada a la parrilla, patatas risoladas en manteca colorá y pimientos del piquillo confitados con tomillo. **33,00€**
-Grilled marbled beef entrecôte, served with potatoes roasted in paprika-infused lard and piquillo peppers confit with thyme.
- Solomillo de ternera premium glaseado con mantequilla de tuétano y romero, cremoso de trufa y demiglace de sus huesos. [A-1-7-8-12] **25,90€**
-Hereford beef tenderloin glazed with marrow butter and rosemary, served with truffled cream and demi-glace made from its bones.
- Risotto de setas, trufa, queso Payoyo y carrillada (Mínimo 2 personas). **17,00€/PAX**
[A-1-3-6-7-8-9-12]
-Risotto truffle cream and cheekpork mushroom risotto (a minimum of two persons).

De La Almadraba (Almadraba wild bluefin tuna)



- Gilda 2.0. [A-1-4-6] **3,50€**
-Gilda (a Basque skewer with olive, anchovy and pickled pepper).
- Conos de tartar de atún rojo de almadraba y guacamole (4 uds). [A-1-3-4-6-7-8] **8,00€**
-Tuna tartare cones with guacamole. (4 pcs)
- Ensalada de tomate, mormo de atún rojo de almadraba mechado, vinagreta de naranja, cherrys confitados, piñones y berros. [A-4-8-12] **18,00€**
-Tomato salad with shredded almadraba bluefin tuna collar, orange and pine nut vinaigrette, confit cherry tomatoes and watercress.
- Ventresca curada en casa, almendras fritas y aceite de oliva virgen extra picual de Jaén. [A-4-8] **18,00€**
-House-cured tuna belly with fried almonds and Picual extra virgin olive oil from Jaén.
- Atún rojo de almadraba y jengibre acompañado de gazpacho verde de hierbas frescas. [A-4] **18,00€**
-Almadraba bluefin tuna with ginger served with a green gazpacho of fresh herbs.
- Dados de atún rojo de almadraba marinado en teriyaki y miel, cítricos, papadum y wakame. [A-1-4-6-11] **24,00€**
-Almadraba bluefin tuna marinated in teriyaki and honey, with citrus, papadum and wakame.



ALÉRGENOS: GLUTEN 1 / CRUSTÁCEOS 2 / HUEVOS 3 / PESCADO 4 / CACAHUETES 5 / SOJA 6 / LÁCTEOS 7 / FRUTOS DE CÁSCARA 8 / APIO 9 / MOSTAZA 10 / GRANOS DE SÉSAMO 11 / DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS 12 / ALTRAMUCES 13 / MOLUSCOS 14

ALLERGENS: GLUTEN 1 / CRUSTACEANS 2 / EGGS 3 / FISH 4 / PEANUTS 5 / SOY 6 / DAIRY 7 / TREE NUTS 8 / CELERY 9 / MUSTARD 10 / SESAME SEEDS 11 / SULPHUR DIOXIDE & SULPHITES 12 / LUPIN 13 / MOLLUSCS 14

- **Tartar de atún rojo de almadraba marinado, chalota y cilantro.** [A-1-3-4-6] 24,00€
-Marinated almadraba bluefin tuna tartare with shallots and cilantro.
- **Sashimi de toro de atún rojo de almadraba, wasabi y algas.** [A-4] 23,00€
-Almadraba bluefin tuna toro sashimi with wasabi and seaweed.
- **Tartar de toro de atún rojo de almadraba, trufa y albahaca.** [A-1-4-8] 25,00€
-Almadraba bluefin tuna toro tartare with truffle and basil.
- **Surtido de crudo: tataki, sashimi y tartar.** [A-4] (Suplemento de sashimi toro por 8€ más) 43,00€
-Raw assortment, it includes for a tataki, sashimi and marinated tartare (2pcs).
(Toro sashimi supplement €8)
- **Serranito de atún rojo de almadraba, tarantelo plancha, ventresca curada, huevo de codorniz y mahonesa de pimientos fritos.** [A-1-3-4-6-8] 18,00€
-Almadraba bluefin tuna "serranito" grilled tarantelo, cured tuna belly, quail egg, and fried pepper mayonnaise.
- **Atún rojo de almadraba semi-picante, sobre nido de patata, cebolla caramelizada y huevo de codorniz.** (Pruébalo también en nuestra versión más picante). [A-1-3-4-6] 22,50€
-Semi-spicy almadraba bluefin tuna on a potato nest with caramelized onion and quail egg.
- **Fideos con tarantelo de atún rojo de almadraba al amontillado.** [A-1-2-4-12-14] 28,00€
-Noodles with almadraba bluefin tuna tarantelo in amontillado.
- **Atún en tomate concentrado y especiado, cremoso de romero, huevo frito, y corazón rayado.** [A-1-3-4-7-12] 26,00€
-Tuna in spiced concentrated tomato with rosemary cream, fried egg, and striped heart.
- **Huevos rotos con tarantelo de atún rojo de almadraba, ventresca curada y manteca colorá.** [A-1-2-3-4-7-14] 22,00€
-Broken eggs with almadraba bluefin, cured tuna belly and red lard.
- **Tarantelo plancha acompañado de fideos indonesios y salteado de verduras estilo asiáticas.** [A-1-4-6] 27,00€
-Grilled tarantelo tuna served with Indonesian noodles and Asian-style sautéed vegetables.
- **Ventresca plancha acompañado de parmentier de romero.** [A-1-4-7] 29,50€
-Grilled tuna belly served with rosemary parmentier.
- **Parrillada de atún rojo de almadraba: solomillo, tarantelo, ventresca y parpatana.** (para 2 personas). [A-1-4-6] 58,00€/2PAX
-Bluefin tuna grilled with the three best pieces of tuna: ventresca steak, tarantelo steak and white tail steak, accompanied with noodles sauteed and vegetables (2pcs) (for two people).
- **Ventresca horno glaseada con manteca de atún, demiglace de la espineta del atún, mole, aji y lima sobre cremoso de boniato.** [A-1-4-6] 31,00€
-Oven-glazed tuna belly with tuna butter, bluefin spine demi-glace, mole, aji and lime, served over a sweet potato purée.

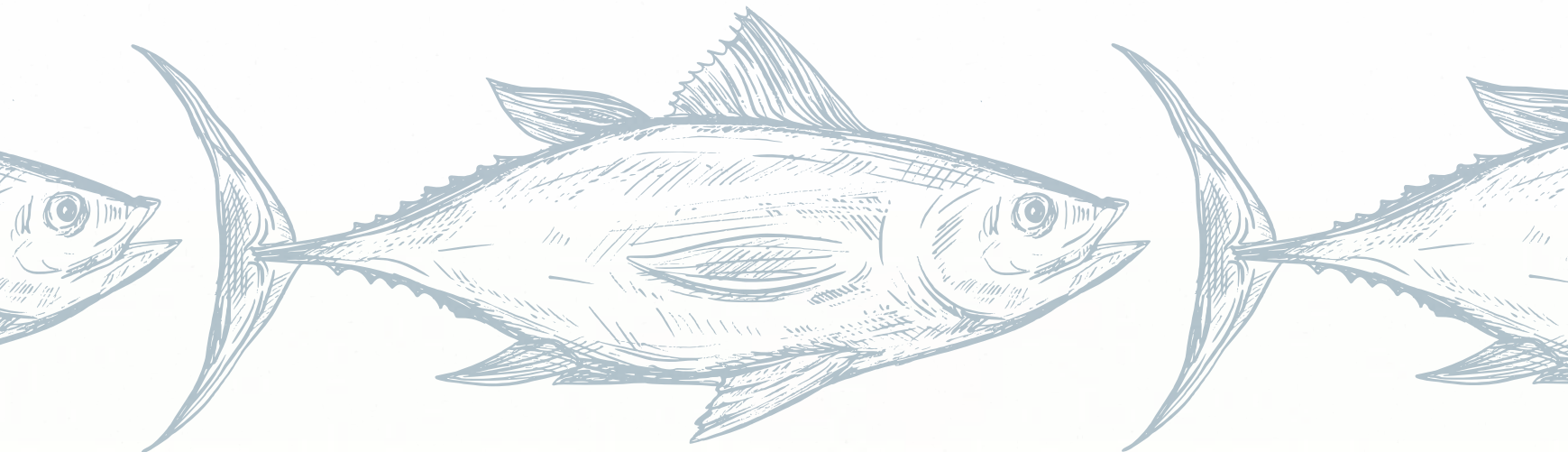
ALÉRGENOS: GLUTEN 1 / CRUSTÁCEOS 2 / HUEVOS 3 / PESCADO 4 / CACAHUETES 5 / SOJA 6 / LÁCTEOS 7 / FRUTOS DE CÁSCARA 8 / APIO 9 / MOSTAZA 10 / GRANOS DE SESAMO 11 / DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS 12 / ALTRAMUCES 13 / MOLUSCOS 14

ALLERGENS: GLUTEN 1 / CRUSTACEANS 2 / EGGS 3 / FISH 4 / PEANUTS 5 / SOY 6 / DAIRY 7 / TREE NUTS 8 / CELERY 9 / MUSTARD 10 / SESAME SEEDS 11 / SULPHUR DIOXIDE & SULPHITES 12 / LUPIN 13 / MOLLUSCS 14

Para terminar con algo dulce (Desserts)



- Torrija tradicional, crema de vainilla y manzanilla, enmelado y helado de leche merengada y azahar. [A-1-3-5-7-8] **7,50€**
-Traditional "torrija" manzanilla wine, vanilla cream, meringue milk and orange blossom ice cream.
- Chocolate salado, mandarina y aceite de oliva virgen extra. [A-1-3-5-7-8] **7,50€**
-Salted chocolate, mandarin and extra virgin olive oil.
- Tarta de queso Payoyo con mermelada casera de frutos rojos. [A-1-3-5-7-8] **7,50€**
-Payoyo cheese cake and homemade jam and red berries.
- Milhojas de almendras, hojaldre invertido, crema de almendra, sirope de amaretto y helado de polvorón de almendra de La Rondeña. [A-1-3-5-7-8] **7,50€**
-Milhoja almond mille feville .
- Limón, menta, pepino y miel. [A-1-3-5-7-8] **7,50€**
-Lemon, mint, cucumber and honey.
- Sorbete fruta de temporada (preguntar). **7,50€**
-Seasonal fruit sorbet (please ask your server).



Restaurante recomendado



GRUPOLAMARMITA.COM

Pan, picos y servicio: 2,00€ / bread, breadsticks and service: €2

ALÉRGENOS: GLUTEN 1 / CRUSTÁCEOS 2 / HUEVOS 3 / PESCADO 4 / CACAHUETES 5 / SOJA 6 / LÁCTEOS 7 / FRUTOS DE CÁSCARA 8 / APIO 9 / MOSTAZA 10 / GRANOS DE SÉSAMO 11 / DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS 12 / ALTRAMUCES 13 / MOLUSCOS 14

ALLERGENS: GLUTEN 1 / CRUSTACEANS 2 / EGGS 3 / FISH 4 / PEANUTS 5 / SOY 6 / DAIRY 7 / TREE NUTS 8 / CELERY 9 / MUSTARD 10 / SESAME SEEDS 11 / SULPHUR DIOXIDE & SULPHITES 12 / LUPIN 13 / MOLLUSCS 14