



· ENTRANTES / STARTERS ·

Jamón ibérico de bellota con tostas y mermelada de tomate (1) Iberian acorn ham with toasts and tomato jam	28,00
Tartar de tomate de Conil con aguacate, papaya, quinoa y vinagreta de Kumquat caramelizado (12) Tomato tartar from Conil with avocado, papaya, quinoa and caramelized Kumquat vinaigrette	16,50
Ensalada de brotes tiernos con tataki de atún de almadraba y vinagreta de frutos del bosque (1, 4 ,6, 11, 12) Baby leaves salad with almadraba tuna tataki and berries vinaigrette	24,00
Sashimi de ventresca laqueado con tocino de vaca Retinta infusionado con tomillo (3, 4, 6, 12) Lacquered belly tuna sashimi with Retinta beef bacon infused with thyme	22,50
Ensalada ahumada de escalivada y pulpo a la brasa (12, 13) Smoked salad of roasted vegetables and grilled octopus	17,50
Milhojas de torta de aceite con dados de atún picante y aire cítrico (1, 4, 6, 11) Millefeuille of oil cake with spicy tuna cubes and citrus air	24,50
Carpaccio de ternera con sorbete de albahaca (1, 7, 4, 8, 12) Beef carpaccio with basil sorbet	18,50
Ceviche de corvina con helado de amontillado (1, 4, 7) Sea bass ceviche with amontillado ice cream	17,50
Almejas marineras al carbón (13, 2, 4, 12) Grilled clams in seafood style	17,50

· PRINCIPALES/ MAINS ·

Rodaballo a la brasa con falsos tallarines de sepia y majado de Tío Pepe (4, 13, 12) Grilled turbot with false cuttlefish noodles and Tío Pepe	24,50
Ventresca de atún rojo al Jospier con verduritas (4) Bluefin tuna belly baked in the Jospier oven with vegetables	24,50
Langostinos de Sanlúcar a la sal (2) Sanlucar shrimps with salt	12,50
Solomillo de Retinto con salsa de soja y miel, patata violeta a baja temperatura y verdura salteada en una infusión de vainilla (12) Retinto sirloin with soy and honey sauce, violet potato at low temperature and vegetables infused in vanilla	24,50

CARNES DE VACA RETINTA/ RETINTA BEEF MEAT

Tomahawk	65/kg
Chuletón Steak	60/kg
Guarnición: patatas fritas y verduras salteadas. Side dish: french fries and sauteed vegetables.	

GUARNICIONES EXTRAS <i>EXTRA SIDE DISHES</i>	4,50
Pimiento de piquillo lodosa confitado Candied piquillo pepper	
Cuernos de cabra fritos Fried “goat horns” peppers	
Patatas asadas al tomillo Roasted potatoes with thyme	

· POSTRES / DESSERTS ·

Delicia de queso y fresa (1, 7, 8, 3, 6) Cheese and strawberry delight	8,50
Sorbete de mandarina (6, 7, 12) Tangerine sorbet	8,50
Brownie de chocolate con sopa de amaretto y helado de dulce de leche (1, 7, 8, 3, 6) Chocolate brownie with amaretto soup and caramel ice cream	8,50
Copa de frutos rojos con sorbete de Mango (7, 6, 12) Red fruits glass with mango sorbet	8,50

Información sobre alérgenos / Information about allergies and intolerances

 1. Gluten	 4. Pescado/Fish	 7. Lácteos/Dairy	 10. Mostaza/Mustard	 13. Moluscos/Mollusks
 2. Crustáceos/ Crustaceans	 5. Cacahuete/Peanuts	 8. Frutos de cáscara/ Tree nuts	 11. Granos de sésamo/ Sesame	 14. Altramuces/Lupin
 3. Huevo/Eggs	 6. Soja/Soy	 9. Apio/Celery	 12. Dióxido de azufre y sulfitos/Sulfites	

Si tiene cualquier duda sobre alérgenos,por favor consulte a nuestro personal. If you have any questions about allergens, please ask our staff.
Precios incluyen IVA / Prices included of VAT tax.