

FRITURAS

Patatas fritas

Patatas fritas con piel muy crujientes. 4.9

Skin-on crispy fries.

Berenjenas fritas

Berenjenas rebozadas y acompañadas de miel de caña. 7.9

Battered fried eggplant served with sugar cane syrup.

Queso fresco en tempura

Queso fresco en dados con una fina tempura acompañados de mermelada de tomate. 7.9

Cubes of fresh goat cheese in light tempura, served with tomato jam.

Croquetas de rabo

Croquetas de bechamel cremosa elaboradas con rabo de toro. 7.9

Creamy béchamel croquettes made with oxtail.

Alitas de pollo kentucky

Alitas de pollo rebozadas al estilo kentucky con un toque picante. 8.9

Crispy battered chicken wings with a slightly spicy touch.

Tortillitas de camarones

Tortillitas de camarones al estilo gaditano 4.9

Traditional Cádiz-style shrimp fritters.

Calamares y rejo ☆

Anillas y rejos enharinados acompañados de limón y alioli. 8.9

Lightly floured calamari rings and tentacles, served with lemon and alioli.

Bacalao rebozado

Taquitos de bacalao rebozado con ajo y perejil. 7.9

Battered cod bites with garlic and parsley.

POSTRES

Flan de huevo

Flan de huevo con nata. 3.9

Homemade egg flan served with whipped cream.

Tarta de queso

Tarta de requesón con mermelada de fresas y nata. 4.5

Fresh curd cheesecake with strawberry jam.



fino&frito

MONTADITOS

Masita con huevo

Masita de chorizo con huevo de codorniz. **2.9**

Chorizo bites topped with quail egg.

Filetito con:

salsa verde **2.5**

mojo **2.5**

alioli **2.5**

huevo de codorniz **2.9**

Pork Loin Montadito with green sauce
mojo sauce · alioli · quail egg

Rondeño

Filete de lomo, queso payoyo y jamón ibérico. **3.9**

Pork loin with cheese and Iberian ham.

Serranito

Filete de lomo, pimiento frito, tomate y jamón ibérico. **4.5**

Pork loin with fried green pepper, tomato and Iberian ham.

Pepito de presa

Filetes de presa ibérica con pulpa de aguacate, tomate y queso crema. **4.9**

Iberian pork fillets with avocado pulp, tomato and cream cheese.

TOSTAS

Salmón

Salmón ahumado, pulpa de aguacate y crema de queso fresco. **4.9**

Smoked salmon with avocado pulp and fresh cheese spread.

Lomo de orza

Lomo de orza, mojo picón, aceite de oliva y orégano. **3.9**

Marinated pork loin with mojo picón, olive oil and oregano.

Morcilla

Morcilla en rodajas, rulo de cabra gratinado y miel. **4.9**

Sliced blood sausage with grilled goat cheese roll and honey.

Solomillo ★

Solomillo a la plancha, mousse de pato, aceite de trufa y jamón ibérico. **6.9**

Grilled pork tenderloin with duck mousse, truffle oil and Iberian ham.

Presa y crema

Presa ibérica y crema de queso camembert y jamón ibérico. **6.9**

Iberian pork with camembert cheese cream and Iberian ham.

Andaluza

Tomate en rodajas, huevo frito y jamón ibérico. **4.9**

Sliced tomato with fried egg and Iberian ham.

COMPARTIR

Jamón ibérico

Plato de jamón ibérico de cebo acompañado de almendras y pan tostado. **14**

Plate of Iberian cured ham served with almonds and toasted bread.

Queso payoyo

Queso payoyo acompañado de nueces y mermelada de tomate. **8.9**

Payoyo cheese served with walnuts and tomato jam.

Huevos rotos y jamón ★

Huevos fritos con patatas fritas, jamón ibérico, aceite de trufa y sal negra. **17.9**

Fried eggs with fries, Iberian ham, truffle oil and black salt.

Huevos fritos y gulas al ajillo

Huevos fritos con patatas y gulas al ajillo. **14.9**

Fried eggs with fries and garlic baby eels.

Chanquetes fritos

Chanquetes fritos, con dos huevos fritos y pimientos verdes troceados y fritos **14.9**

Fried whitebait served with two fried eggs and green peppers.

CALIENTES

Pisto con huevo

Pisto de verduras con tomate y huevo frito. **3.9**

Traditional vegetable stew with tomato and fried egg.

Alcachofa confitada con jamón ★

Flor de alcachofa confitada y a la plancha con lonchas de jamón. **4.9**

Confit artichoke heart grilled and served with Iberian ham.

Albóndigas en salsa

Albóndigas de pollo en salsa con patatas fritas. **3.9**

Chicken meatballs in sauce served with fries.

Consulta nuestras tapas frías y platos fuera de carta.
Please ask about our cold tapas and off-menu dishes.