



Preparamos todos los platos para recoger en el establecimiento.

Tabla degustación de quesos de la Sierra de Cádiz 13,40€

Tabla de jamón Ibérico media 15€ entera 24€

Queso de cabra curado trufado 8,50€

Pimientos del padrón fritos 3,00€

Ensalada de queso de cabra caramelizada con vinagreta de sésamo y miel 7,90€

Wok de verduras con arroz integral 8,10€ con pollo o secreto ibérico 8,90€

Pollo a la moruna con dátiles, pasas, almendras y cous cous 9,10€

Carrillera de jabalí en salsa a la pimienta y patatas fritas 9,10€

Huevos fritos con patatas, queso Parmesano y jamón Serrano 7,50 jamón Ibérico 10,90€

Pan Bao de cordero con salsa agridulce 8,10€

Burger 200 gr. de ternera Retinto con huevo frito, rúcula y queso Cheddar fundido en pan brioche casero 7,10€

Gajos de patatas fritas con salsa barbacoa 3,10€

Magret de pato con peras confitadas y mermelada de fresa casera 10,30€

Lagartito ibérico a la parrilla 11,20€

Secreto Ibérico a la parrilla 11,20€

pregunten
por nuestros
platos del día



BEBIDAS

Refrescos 237ml 1,50€ Aquarius y Nestea 1,60€
Agua pequeña 500 ml 1€
Agua Solan de Cabras 1500 ml 1,80€
Caña Cruzcampo 1,20€
Jarra pequeña Cruzcampo o media maceta 1,50€
Jarra grande Cruzcampo o maceta 2,60€
Tercio cerveza Cruzcampo Especial 2,50€
Tercio cerveza Radler 2,50€
Heineken 0,0 tercio cerveza 2,50€
Cerveza Cruzcampo sin alcohol botellín quinto 1,30€
Tinto de verano 2,20€
Cafe e infusiones 1,20€
Zumos y batidos 1,20€
Licores artesanos de Grazalema 3,50€
Vermout 3€
Brandy Magno 3€
Brandy Cardenal Mendoza 6€
Combinados 5€

CERVEZAS ARTESANALES DE CADIZ LA PIÑONERA

Cerveza Pale-ale tercio 3 €
Cerveza Trigo Especial tercio 3 €

VINOS GENEROSOS POR COPA

Manzanilla Los Caireles 1,90 €
Oloroso seco Los Caireles 2,20€
Oloroso Cream Los Caireles 2,20€
Vino dulce Canasta 2,20€
Moscatel Primitivo Collante 2,50€
Amontillado Fossi de Primitivo Collante 2,70€
Palo Cortado Pinero 3,50€
Pedro Ximenez 2€
Pedro Ximenez Pinero 3,50€



VINOS BLANCOS, ESPUMOSOS Y ROSADOS

Terraño blanco joven natural (Uva Perruna, Mantua y Macabeo)

Vino natural sin sulfitos añadidos. Fruta de hueso, notas florales. En boca glicérico y equilibrado

Bodega Ángel Luis Gutiérrez Naranjo/Grazalema 15€

Muelle de Olasso (Uva Palomino)

Bodega Luis Pérez / Pago de Carrascal, Jerez de la Frontera 15€

Notas de frutas tropicales como bananas y piña con sensaciones sápidas con un largo postgusto

Entrechuelo Chardonnay (Uva Chardonnay) Bodega Miguel Domecq/Cortijo de Tormecera Jerez de la Frontera 12€

Muy suave y goloso, acidez bien compensada y muy fresco y duradero, apreciándose en nariz notas florales con tonos cítricos

Tierra blanca Semidulce (uvas Palomino, Moscatel y Riesling) Bodega Paez Morilla / Jerez de la Frontera 11 €

De aroma afrutado y elegante, notas cítricas y florales y en la boca sedoso y fresco

Rosado Marismilla (uva 100% Tintilla de Rota) Bodega Paez Morilla / Jerez de la Frontera 14 €

Color rojo cebolla pálido; afrutado con recuerdos a cereza, grosellas y manzana roja

Sedoso y potente, con un postgusto salino e intenso

Vino espumoso Beta Sur Barbadillo (uvas Palomino y Chardonnay) Bodega Barbadillo / Jerez de la Frontera 14 €

Color amarillo pálido brillante, fino y elegante

Vino Frizzante Barbadillo VI (Uva Moscatel) Bodega Barbadillo / Jerez de la Frontera 12 €

Color amarillo limpio y brillante, dulce y refrescante



VINOS TINTOS

7 mil pasos (uvas Syrah, Merlot y Cabernet Sauvignon) Finca las Mesetas / Setenil de las Bodegas 12€
Aromático, frutas rojas, flores, lacteos. Boca golosa equilibrada y amable

Entrechuelos (uvas Tempranillo, Merlot, Syrah y Cabernet Sauvignon) Cortijo Torrecera / Jerez de la Frontera 12€
Color picota violáceo, fruta roja madura con ligeros toques salinos, florales y vegetales

Xaldenil (uvas Syrah, Merlot y Cabernet Sauvignon) Finca las mesetas / Setenil de las Bodegas 14€
Frutas rojas, notas minerales, chocolate blanco. Boca untuosa, equilibrado y persistente

Forlong (uvas Syrah, Tintilla, Merlot) Bodega Forlong / Puerto de Santa Maria 14€
Color cereza, aroma a frutas negras y chocolate; fresco y carnoso

Garum (uvas Syrah, Tintilla y Petit Verdot) Bodega Luis Pérez / Jerez de la Frontera 16€
Color granate, frutas roja maduras, cacao, especias y café

Samaruco (uvas Syrah y Petit Verdot) Bodega Luis Pérez / Jerez de la Frontera 24€
Color granate, postgusto tostado y caféico; amplio y largo postgusto

ARX (Uvas Syrah, Tintilla y Petit Verdot) Bodega Tesalia/ Arcos de la Frontera 28€
Fruta roja madura y negra, ciruelas, cedro, cacao. En boca fresco y sabroso

Tesalia (Uvas Syrah, Tintilla, Petit Verdot y Cabernet) Bodega Tesalia / Arcos de la Frontera 36€
Fruta negra, hierbas aromaticas, incienso y tostados. Boca elegante, equilibrado e intenso