

En el afán de dar a nuestros clientes lo mejor, dando la importancia que merecen los sabores tradicionales, ofertamos el excelente producto de proximidad.

Para Tapear o compartir

Jamón Ibérico.....	16.50
Surtido de Quesos de Cádiz.....	15.50
Mojama de Bárbate.....	16.50
Tortilla española.....	3.....9.90
Ensaladilla de Gamba Blanca.....	3..... 9
Ensalada Tropical de fruta de temporada.....	9.50
Croquetas Puro Arte.....	2..... 9
Berenjenas con miel de caña.....	2.50..... 8
Habitas baby con Jamón Ibérico.....	3.50..... 12
Parrillada de verduras del huerto.....	10.50
Caracoles en salsa de Almendras.....	3..... 9
Tortillita de Camarones.....	2.50
Boquerones Fritos.....	2.90..... 9.50
Cazón en Adobo.....	2.90..... 9.50
Choco frito.....	3..... 10
Chicharrones de Jerez.....	2.90.....9.50

Guisos de la Tía Anica(según temporada)

Gazpacho Andaluz.....	5
Salmorejo y su guarnición.....	5.50
Berza Gitana.....	8.50
Menudo Jerezano.....	8.50

Los Arroces

(Precio por PAX, mínimo 2 comensales)

Paella Mixta.....	12
Caldoso de la Bahía (pescado y marisco).....	12.50
De verduritas.....	11
Ibérico.....	12

Pescados y mariscos de nuestra costa

Pescaito frito de la Bahía.....	12.50
Merluza en salsa verde.....	13
Choco a la plancha con ali oli.....	13.50
Atún de Almadraza.....	17
Gamba Blanca (100 gr) según mercado	
Langostino de Sanlúcar (100 gr) según mercado	

Carnes de la sierra gaditana

Cola de Toro al Oloroso.....	14.70
Carrillera Ibérica Estofada.....	13
Abanico Ibérico a la parrilla.....	12.50
Entrecot de vaca retinta a la parrilla.....	17

Lo más dulce

Mousse de Queso con Membrillo y Nueces.....	4
Arroz con leche.....	3.50
Tarta de 3 chocolates.....	4.5
Helado Artesano.....	5

Servicio de Pan y Picos..... 1 (por comensal)

****Consulte nuestras sugerencias. Pescados, carnes y productos de temporada***

En época estival deguste los productos elaborados en nuestra parrilla