

Entrantes y raciones

Salmorejo	8€
Croquetas	5€
Gamba blanca de Huelva	11€
Ensalada de burrata	10€
Scamorza al horno	8€
Ensalada de Wakame	8€
Brotos verdes con queso, bacon, frutos secos y nuestro aliño	8€
Empanada del Sur con toques verdes	7€

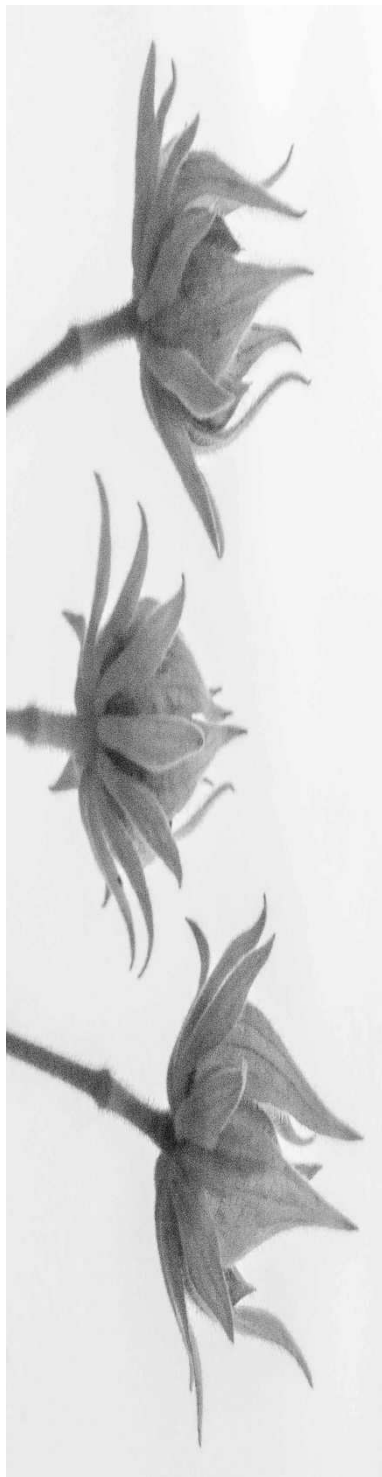
Principales

Arroz marinero para 2	24€
Huevos rotos en hogaza	14€
Bacalao dorado	10€
Hamburguesa vacuno mayor, 200gr	12€
Secreto ibérico Teriyaky	12€
Cachopo	20€
Chuletón	35€
Escalope de pollo	8€

Postres

Struddel con nata casera	5€
Coulant	4€
Panna cotta escondida en yogur griego	5€
Helado	3€

Todos nuestros platos de cocina se elaboran en el momento de ser pedidos y precisan de un tiempo variable de cocción para llegar a su plato en las mejores condiciones.

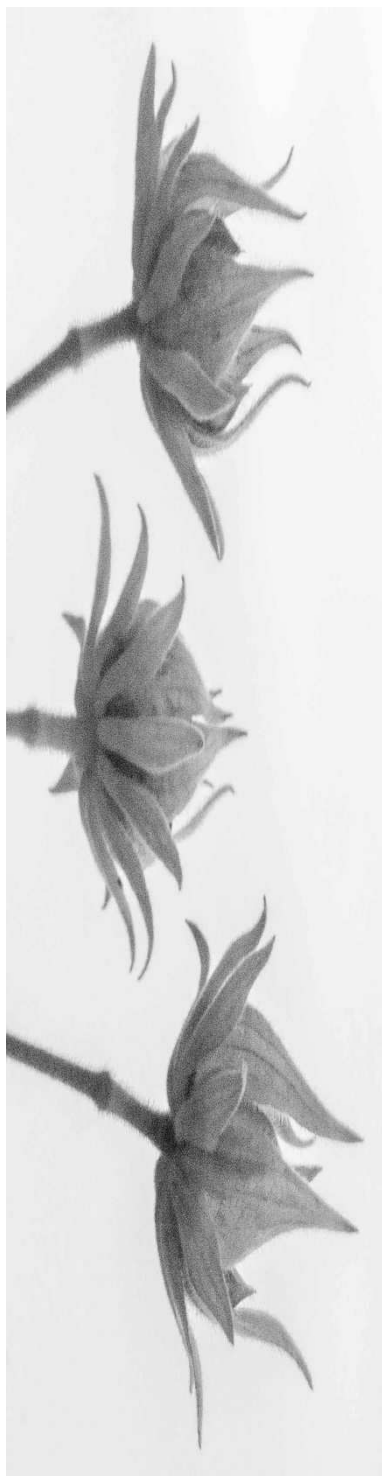


Vinos Tintos:

- JP Chenet, Cabernet y Syrah, Francia
 - 75cl 15€
 - Magnum 25€
- Salto de Bierge, Somontano reserva 15€
- Pata Negra, Ribera del Duero, Roble Tempranillo 15€
- Fariña Primero, Ribera del Duero maceración carbónica 15€
- Altos de Tamarón, Ribera crianza 15€
- Puerta Vieja, Rioja crianza 15€
- Ordate, Rioja crianza 15€
- Pata Negra, Rioja crianza 15€
- Viña Amate, Rioja crianza 15€
- Dama de Toro, roble 15€
- Pata Negra Toro roble 15€
- Puente de Piedra, Cariñena crianza Magnum 20€
- Vino de la Casa, Cariñena crianza
 - 75cl 10€
 - Magnum 19€

Vinos Blancos:

- Viña Albali Verdejo Sauvignon 14€
- Vinho verde (Portugal) 14€
- Vega verde aguja, ligero 5º 10€
- Mare meua 14€



Bebidas

Jarra de cerveza 0,5 litros	3,50€
Doble de cerveza	2,50€
Tercio Mahou	2,50€
Tercio Alhambra	3€
Tercio Pedriza	3,50€
Franciskaner 0,5 litro	3,50€
Tinto de verano	2,50€
Vino D.O	2,50€
Vermut	2,50€
Martini	3€
Refrescos	2,50€
Zumos	3€
Agua mineral	1,5€
Café	1,40€
Té	1,70€
Leche, Cola cao	2€
Carajillo	2,50€
Licores (Chupito/Copa)	2€/3,50€
Combinado	6€
Combinado Premium	10€
Mojito/Daiquiri	7€