



**M E**  
**R I**  
**D I O**  
**N A L**



# Vinos x copas

## Generosos

### Fino Alvear Capataz.

Alvear. Montilla-Moriles  
(Pedro Ximénez). **2'50€**

### Maestro Sierra Amontillado.

Maestro Sierra. Jerez  
(Palomino). **3€**

### Fossi Amontillado.

Primitivo Collantes. Chiclana  
(Palomino). **2'80€**

### Maestro Sierra Oloroso.

Maestro Sierra. Jerez  
(Palomino). **3€**

### Callejuela Oloroso.

Callejuela. Jerez  
(Palomino). **2'50€**

### Fino Caberrubia Luis Pérez.

Luis Pérez. Jerez (Palomino). **3€**

### Agostado 16 Cota 45

Cota 45. Jerez  
(Palomino). **6'50€**

## Blancos

### A Seara 2018.

Iria Otero. Ribeiro  
(Txeixadura, Loureira). **3'50€**

### 4 Cuerdas 2017.

Hydrias. Bullas  
(Macabeo). **4€**

### Purulio 2018.

Tourcuato Huertas. Granada  
(Sauvignon Blanc, Macabeo) **3'50€**

## Tintos

### Les Gamets 2017.

Dubuet. Bourgogne  
(Pinot Noir). **4€**

### Pura Vida 2018.

Putá Vida. Almería  
(Garnacha). **3'50€**

### Vindemiatrix 2018.

La Senda. Bierzo  
(Mencia). **3'50€**

# Aperitivos

## Negroni de la casa.

Vermut rojo Quilles, Campari, Ginebra Boodles. **7€**

## Gimlet

Ginebra Boodles, zumo de lima, Cordial botánico de pimienta. **7€**



Espárragos blancos, emulsión cítrica y trufa negra.

# Entrantes

## Alcachofas a la brasa, hueva de maruca y romescu de macadamia.

Alcachofas cocidas y terminadas al Jósper acompañadas de romescu (salsa elaborada con ajo morado, tomates de la huerta y vinagre añejo de Jérez y pimentón de Ávila). Se sirve con hueva de maruca rallada. **10€**

## Espárragos blancos, emulsión cítrica y trufa negra.

Espárragos blancos cocidos a baja temperatura, acompañados de una emulsión acidulada de su propio jugo, patata y cítricos. Se termina con trufa negra rallada. **12€**

## Salpicón de bogavante salvaje del Cantábrico.

Bogavante en su punto justo de cocción. Las verduras se ligan con una salsa elaborada a partir de la cabeza del bogavante. **18€**

## Primeros

### Tartar de gamba blanca de Huelva en terrine de oreja de cerdo ibérico.

Tartar de gamba blanca suavemente aliñado sobre terrina crujiente y melosa de oreja de cerdo ibérico. Ligeramente picante. **12€**

### Focaccia de verduras escalibadas y mollejas de cordero.

Focaccia al horno con verduras escalibadas (pimiento asado, tomate asado, calabacín y cebolla asados). Se termina con mollejas de cordero lechal salteadas y crujientes. **12€**

### Lubina Song Shu Yu al adobo.

Lubina de estero marino (Barbate, Andalucía) abierta con un corte chino, frita en aceite de oliva virgen y adobada en pimentón de Ávila. **18€**

### Steak tartar de vaca retinta de crianza ecológica.

Vaca retinta de crianza ecológica de la Sierra de Cádiz cortada al cuchillo, aliñada al momento con yema fresca, aceite de oliva virgen, alcaparra, cebolleta y olivas. Se sirve sobre pan brioche hojaldrado hecho en el restaurante. **16€**



Lubina Song Shu Yu al adobo.

## Segundos

### Calamar a la brasa, ali-oli de jalapeño y chupe de camarón.

Calamar de costa, cortado en abanico y terminado en horno de carbón. Se acompaña de ali-oli casero ligeramente picante y una salsa reducida elaborada con crustáceos, cilantro, jengibre y lima. **18€**

### Arroz envejecido terminado al horno con sepia y boletus.

Arroz envejecido un año, elaborado con un intenso fondo de pescado y terminado al horno de carbón con sepia y boletus de temporada. **14€**

### Espalditas de conejo de campo confitadas en grasa de jamón ibérico.

Cuartos delanteros de conejo de campo confitados a baja temperatura en grasa de jamón ibérico. Servidos con judías verdes a la llama. **14€**

### Coquelet en pepitoria thai.

Pequeños gallos criados con grano en la región de Bressé (Francia), guisados en una pepitoria clásica con regusto a jengibre y lemongrass. Se acompaña de bimis a la brasa. **12€**

### Mero con tartaleta de cebollas.

Mero del estrecho, hojaldrado de cebollas, espinacas salteadas y vinagreta de aceitunas. **18€**

### Lomo bajo de vaca madurado 30 días.

Lomo bajo de vaca a la brasa acompañado de cubos de patata y mayonesa de mostaza. **20€**

## Postres

### Torrija.

Pan brioche casero caramelizado a la sartén y acompañado de helado de hierbaluisa. **6€**

### Chocola.

Selva negra reinterpretada con cacao, chocolate, chantillí y cerezas semi confitadas. **6€**

### Conchas de merengue y limón.

Conchas mexicanas de merengue seco con cremoso de limón. **6€**

