



Ensaladilla Gambas al ajillo | €3/€12
(A: 2, 3, 7, 12)

Ensaladilla de chicharrones | €3/€12
Con emulsión de piparras (A: 3)

Falafels | €6,5/€12
con salsa tzatziki (a: 10)

Croquetas de marisco | €6,5/€12
croquetas caseras (a: 2, 7, 3, 12)

Croquetas de boletus | €6,5/€12
croquetas casera de boletus y setas
(A: 3, 7)

Croqueta líquida | €6,5/€12
Croqueta casera líquida de suave queso azul de la sierra (a: 3, 7)

Surtido de croquetas | €12
Surtido de croquetas caseras (a: 2, 3, 7, 12)

Berenjenas con Humus | €5,25
Berenjenas con reducción de Pedro Ximénez Gutiérrez Colosía y hummus

Huevos al Cream | €12,00
Huevos rotos, patatas fritas, nuestros choricitos al Cream y jamón ibérico

Adobitos de setas | €6,50
Aunque si no te decimos que son setas, nos dirás que es pescado o pollo (A: 10)

Patatas bravas | €8,50
Con salsa casera y huevo frito (A: 3)



Stracciatella de burrata | €11,95
con Tomates Cherries Confitados, Pesto verde, Polvo de Pistacho y Nuestro Aliño (A: 7, 8)

Patatas noaioli | €7,50
con nuestra salsa de almendras (A: 8)

Arroces

Arroz negro | €9,00 /pers

Arroz ibérico | €10,50 /pers

Arroz de marinero | €11,00/pers

Arroz de verduras y setas | €8,50/pers

Arroces por encargo. Mínimo 2 personas

Carnes

½ Costillar lacado | 12,55
Costillar a baja temperatura 36h, lacado en soja y miel de caña (a: 6)

Steak tartar de retinto | 18€
Con ajo blanco de anacardos (A: 1, 3, 8, 10) Opción sin gluten

Lagrimitas de pollo | €10,50
con nuestra salsa especial (A: 3, 6)

Pollo agri dulce con cuscús | €9,75
al curry (a: 1, 6)

Carrillada al Sangre y Trabajadero | €11,00
cocinada a fuego lento (A: 12)

Presa Ibérica | €16,50



en Pan

Guao Bao de pollo crujiente | €4,10
con cebolla caramelizada y salsa curry mango (A: 1, 10, 12)

Guao Bao con heura | €4,50
Con cebolla caramelizada y salsa curry mango (a: 1, 6, 10, 12)

Guao Bao con heura al estilo pulled pork | €4,75
con cebolla encurtida (A: 1, 6)

Tosta Bepokito | €4,50
Punta de solomillo ibérico con cebolla caramelizada y jamon ibérico (A: 1, 12)

Tosta de calabacín | €3,50
en nuestro vinagre de Jerez, sobre alboronía (A: 1)

Miniburguer vegana | €4,95
(A: 1, 6)

Brioche de jarrete | €8,00
Jarrete deshilachado, con nuestra cebolla caramelizada el px, rúcula y queso payoyo (A: 7)

Taco de costillar a baja temperatura (2 un) | € 8,15
(A: 3, 7)

Tacoveg (2 un) | €9,95
tiras de heura con nuestro aliño mex y cebolla encurtida (A: 6)



Verduras y más

Rollito vietnamita | €3,5 /€10
Obleas 100% arroz glutinoso y verduras de temporada (A: 6)

Albóndigas de Berenjena | €4,5/€9,5
con tomate casero

Ceviche de aguacate | €7,60
y champiñones, con aliño de helado de cítricos y cilantro casero

No pollo con cuscús | €10,95
al estilo agri dulce y nuestros cuscús al curry (A: 1, 6)

Pescado

Atún al toro | €6/€11

Atún rojo con guiso típico (A: 4)

Tataki de atún rojo | €18,00
(A: 4, 6, 11)

Carbón de Bilbao | €5,5/€14,25
Clásico nuestro desde el origen (A: 3, 4)

Ceviche de Lubina | €18
del estero de Barbate con aliño de helado de cítricos y cilantro casero (A: 1, 4)

Tartar de dorada | €18,75
dorada del estero (A: 4, 6, 11)

Tarantelo de atún rojo | €20,00
Atún rojo de almadraba (A: 4)

Choco frito | 300g / €9 (A: 4)
Salmonetes fritos | 300g / €12 (A: 4)

Boquerones fritos | 300g / €8 (A: 4)

Acedías Fritas | 300g / €12 (A: 4)

