

# Cena Dinner

<b>Salmorejo de aguacate</b> <i>y menta con semimojama de atún</i>	12.00€
<b>Avocado and mint salmorejo</b> <i>with dried salted tuna</i>	
<b>Ensalada de espinacas</b> <i>Espinacas frescas con frutos secos, mandarina, frambuesas y crema fresca</i>	8.50€
<b>Spinach salad</b> <i>Fresh spinach with nuts, tangerine, raspberries and fresh cream</i>	
<b>Ensalada Verde</b> <i>Alcachofas, endivias y queso de cabra con reducción de naranja</i>	13.00€
<b>Green salad</b> <i>Artichokes, endives and goat cheese with orange reduction</i>	
<b>Tabulé de espelta</b> <i>Ensalada de sémola de trigo e hinojo con aguacate a la parrilla</i>	12.50€
<b>Spelled tabbouleh</b> <i>Spelled and fennel salad with grilled avocado</i>	
<b>Langostinos cajún</b> <i>con espárragos verdes y arroz salvaje</i>	10.50€
<b>Cajun shrimps</b> <i>with asparagus and wild rice</i>	
<b>Taco mexicano de atún rojo</b> <i>confitado y mayonesa de chipotle</i>	14.50€
<b>Mexican taco</b> <i>with red tuna confit and chipotle mayonnaise</i>	
<b>Hojaldre de ternera</b> <i>especiado con almendra y ricotta</i>	13.00€
<b>Spiced beef puff pastry</b> <i>with almonds and ricotta</i>	
<b>Degustación árabe</b> <i>Falafel, böreks, samosas con humus y chutney de tomate</i>	12.50€
<b>Arabing tasting dish</b> <i>Falafel, böreks, samosas with hummus and tomato chutney</i>	
<b>Tartar de atún rojo</b> <i>con teja de naranja</i>	17.00€
<b>Red tuna tartare</b> <i>with orange tile</i>	
<b>Brocheta de pollo al limón</b> <i>con romero y mayonesa de setas</i>	14.50€
<b>Lemon chicken skewer</b> <i>with rosemary and mushroom mayonnaise</i>	
<b>Tagine de pollo</b> <i>Guiso de pollo con limones confitados, dátiles y aceitunas</i>	16.00€
<b>Chicken tagine</b> <i>Chicken stew tagine, candied lemons, dates and olives</i>	
<b>Tagine de cordero</b> <i>Guiso de cordero especiado con ciruelas y almendras</i>	17.00€
<b>Lamb tagine</b> <i>Lamb stew tagine with plums and almonds</i>	
<b>Abanico ibérico de cerdo</b> <i>a la parrilla con patatas canarias</i>	15.50€
<b>Grilled iberian pork</b> <i>with Canarian potatoes</i>	
<b>Atun al papillote</b> <i>con teriyaki y verduras Thai</i>	17.50€
<b>Tuna papillote</b> <i>with teriyaki and Thai vegetables</i>	
<b>Voraz de Tarifa al horno</b> <i>con cítricos y tomillo</i>	17.50€
<b>Voraz fish of Tarifa baked</b> <i>with citrus fruits and thyme</i>	

# Postres Desserts

<b>Halwa de coco</b> <i>Coco Halwa</i>	5.00 €
<b>Baklava con miel</b> <i>Baklava with honey</i>	5.90 €
<b>Crepe con dulce de leche</b> <i>Crepe with homemade caramel</i>	5.00 €
<b>Brownie</b> <i>Brownie</i>	5.00 €
<b>Tartaleta de queso Tres Mares</b> <i>Cheese tartlet Tres Mares</i>	5.00 €
<b>Ensalada de Naranja con agua de azahar</b> <i>Orange salad with azahar water</i>	5.00 €
<b>Copa de helado</b> <i>Ice cream cup</i>	5.50 €

# VINOS

<b>BLANCOS</b>	
Blanco de la Casa <i>Cádiz</i>	12,00 € / 3,50 € <i>Copa</i>
Yllera, Verdejo <i>Castilla - León</i>	14,50 €
<b>ROSADO</b>	
Rosado de la Casa <i>Navarra</i>	12,70 € / 3,50 € <i>Copa</i>
<b>TINTOS</b>	
Tinto de la Casa Crianza <i>Rioja</i>	13,20 € / 3,50 € <i>Copa</i>
Señorío de los Baldíos <i>Ribera del Duero</i>	13,50 €
Marqués de Cáceres Crianza <i>Rioja</i>	20,50 €
Protos Crianza <i>Ribera del Duero</i>	25,00 €
Muga Reserva <i>Rioja</i>	36,50 €
<b>CAVAS</b>	
Möet Chandon	60,00 €
Anna de Codorniu	19,50 €

IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED

Iva Incluido / Vat included

En cumplimiento de la normativa sanitaria vigente, este establecimiento garantiza que los productos de la pesca de consumo en crudo o los que por su proceso de elaboración no han recibido un calentamiento superior a 60°C en el centro de producción, se han congelado a -20° durante al menos 24 horas" El Real Decreto 1420/2006 del 1 de diciembre, sobre prevención de la parasitosis por anisakis en productos de la pesca suministrados por establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o colectividades.

Reglamento (EU) N° 1169/2011. Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Soliciten información a nuestro personal. Muchas gracias

In compliance with the current satin regulations, this establishment guarantees that the fishery products for consumption in crude oil or those that due to their elaboration process have not received a heating above 60°C in the production center, have been frozen at -20° for at least 24 hours "Royal Decree 1420 / 2006 of December 1, on the prevention of parasitism by anisakis in fishery products supplied by establishments that serve food to final consumers or communities"

Regulation (EU) N° 1169/2011. Establishment with available information on food allergies and intolerances. Request information from our staff. Thank you very much.