

Estimados clientes alérgicos al gluten y demás, intentamos tener en cocina un esmerado cuidado con estos alimentos, pero al trabajar productos con gluten pueden presentarse trazas en el mismo ambiente. Por ello no dude en informar al camarero sobre su alergia y/o intolerancia para tenerlo en cuenta.

Las patatas fritas están hechas en aceite libre de gluten.

Solicite nuestra Carta de Alérgenos.

Disponemos de pan sin gluten.

Estimados clientes vegetarianos muchos de nuestros platos pueden ser adaptados para usted, consúltelo al camarero.

TERRAZA

CASINO

PARA COMENZAR Y PICAR

TORRIJA CON JAMÓN Y FOIE

Tradicional torrija de pan bañado en miel y moscatel con jamón y foie de pato. 5,50 €

PATE DE ORTIGUILLAS Y WAKAME

Pate con intenso sabor a mar y mahonesa casera. 7,50 €

JAMON IBÉRICO DE BELLOTA cortado a cuchillo

Paleta ibérica de bellota de Castro y González. 20,00€

QUESO DE OVEJA CURADO

Acompañado con mermeladas caseras. 13,50 €

GAMBAS O LANGOSTINOS

Cocidos al momento o a la plancha. 20,00€

ENSALADA DE LANGOSTINOS CRUJIENTES Y KIMCHI

Hojas de cogollos, langostinos crujientes, cebolla roja, dados de tomate, mahonesa de kimchi y polvo de avellanas de los toros. 9,50 €

ENSALADA DE FRUTAS Y LANGOSTINOS

Lechugas y frutas de temporada con salsa americana casera, langostinos y reducción de Pedro Ximenez. 10,50 €

SALMOREJO DE FRUTA DE LA PASIÓN

Adaptación del salmorejo andaluz con un toque exótico, almendras y taquitos de queso. 4,90 €

ENSALADILLA DE GAMBAS

Mezcla perfecta de patatas de Sanlúcar cocidas, mahonesa con aceite de oliva y gambas blancas. 9,50 €

ALMEJAS FINAS DE HUELVA AL AMONTILLADO

Acompañadas con espinacas y salsa de mariscos. 18,00 €

PULPO A LA PLANCHA

Guacamole, pulpo a la brasa, chimichurri y sal negra. 11,00 €

ATÚN, CRUDOS Y MACERADOS

(Todos estos productos han sido sometidos a congelación en los términos establecidos en el RD 1420/2006, de 1 de diciembre.)

TARTAR DE ATÚN CON AJO BLANCO

Acompañado de pan de gambas. 14,50 €

TOMATE ALIÑADO CON MOJAMA DE ATÚN

Increíble aliño de tomate de Conil, mojama de Barbate, cebolla roja y vinagre de Xerez. 9,00 €

ATÚN EN ESCABECHE DE NARANJA

Forma de marinar el atún con vinagre añadiendo zumo de naranja natural, utilizando la parte del Tarantelo del Atún. 12,50 €

TATAKI DE ATÚN EN TEMPURA

Envuelto en alga nori con caviar de wasabi. 14,50 €

STEAK TARTAR

Solomillo raza Retinta. 14,50 €

ATÚN MARCADO CON ESPECIES

Del Lomo con ocho variedades de especias y a la plancha acompañado de Wakame. 15,50 €

ATÚN A LA PLANCHA CON SALSA DE GAMBAS Y ALMENDRA

La Ventrecha, sabor intenso, fino y proporción de grasa. 18,50 €

Informamos a nuestros clientes que los platos son elaborados al momento y requieren un tiempo mínimo de elaboración.

Los precios llevan el 10 % de IVA incluido.

Servicio de pan y picos 1,50 €. Si no lo desea comuníquese al camarero.

HORARIO DE COCINA

ALMUERZOS de 13:00h a 16:30h / CENAS de 20:00h a 24:00h

COPAS para clientes hasta la 1:45h

LA FRITURA GADITANA

COCIDO POR DENTRO Y CRUJIENTE POR FUERA

CHIPS DE CHOCOS

Chocos cortados finamente y fritos acompañados de ali oli de Wakame. 10,00 €

FINGERS DE PESCADO DE ROCA

Con adobo de lima, cilantro y ajos. 9,50 €

ORTIGUILLAS FRITAS o Anémona de Mar

Un bocado intenso de sabor a mar, yodo y marisco. 10,50 €

TEMPURA DE VERDURAS de Conil

Cortadas en bastón con salsa agripicante y wok. 9,00 €

SURTIDO DE CROQUETAS CASERAS

De vegetales, kimchi y caña de lomo. (10 unidades) 9,00 €

MERLUZA A LA ROMANA Y PISTO

Bocados de merluza, rebozados con verduras de Conil cocinadas tipo pisto y un toque aromático. 11,00 €

DEL MAR Y LA TIERRA

PESCADOS Y CARNES EN DISTINTOS TIPOS DE COCCIÓN Y ARROCES MARINEROS

ARROZ NEGRO CON CHOCOS

Cocinado en paellera y acompañado de ali oli. (Por persona) 10,00 €

CHOCO DE TRASMALLO A LA PLANCHA

Con ajillo de gambas y salsa de pimientos rojos. 12,50€

CORVINA BLANCA A LA PLANCHA

Y SALSA DE BOGAVANTE

Lomo limpio sin espinas. 15,00 €

VACA DEL NORTE Madurada 20 días

LOMO BAJO 350 gramos. Parte más limpia de grasa. 17,50 €

LOMO ALTO 750 gramos. Parte más sabrosa y jugosa con infiltración de grasa superior presentada fileteada para compartir. 46,00 €

MAGRET DE PATO A LA PLANCHA

Fondo de salsa de naranja y Couscous de tomate seco. (350 gramos) 14,00 €

PLUMA IBERICA MARINADA EN PALO CORTADO Y MISO

Marcado en plancha, salteado de bimby y habitas baby. 13,50 €

SECRETO IBÉRICO A LA PLANCHA

Con chimichurri y patatas de Sanlúcar fritas. 13,50 €

ZONA VEGANA Y VEGETARIANA

TE MERECE TU ESPACIO

ENSALADILLA VEGANA

Con mahonesa vegana casera. 4,50 €

ENSALADA DE QUINOA CON VERDURAS DE CONIL

Frescor del verano con cantidad de propiedades. 8,50 €

HUMUS DE BERENJENAS

Tradicional crema de oriente medio hecha con garbanzos, le incorporamos berenjenas asadas y la presentamos con palos de zanahoria y apio. 6,50 €

SALMOREJO ANDALUZ

Elaborado con tomate de la zona. 4,50€

WOK CON NOODELS

Verduras frescas y noodels con soja y miel. 8,50€

FALSA ALBÓNDIGA CON TOMATE FRITO CASERO

Te sorprenderá lo que se puede hacer sin carne. 8,50€