

## toast

- PHILADELPHIA CHEESE AND SALMON	6,00 €
- TOMATO SNOOT, MEAT AND MELTED CHEESE	6,00 €
- BELL PEPPERS, TUNA AND MAYONNAISE	6.00 €
- CAMEMBERT, HAM AND STAWBERRY SYRUP	7,00 €
- AVOCADO AND SALMÓN	7,00 €
- GOAT CHEESE, CARAMELIZED ONIONS AND HONEY	7,00 €

## homemade desserts

- THREE CHOCOLATE CAKE
- CHEESECAKE WITH BLUEBERRY JAM
- CARROT CAKE
- OREO COOKIE CAKE



FOR ALLERGEN INFORMATION  
PLEASE ASK OUR STAFF

BREAD SERVICE : 0,60€/UNIT  
(IN CASE YOU DO NOT WANT IT, COMMUNICATE IT)  
TAXES INCLUDED

## WINE

### RED WINES

- CELESTE ROBLE. Ribera del Duero. Tinto. 2019. Pago del ciclo. Uva tinta fina y tinto fino. Bodegas Torres. 14°.
- FINCA RESALSO. Ribera del Duero. Vino joven 2019. Uva Tempranillo. Bodegas Emilio Moro. 14°.
- BERONIA EDICIÓN LIMITADA. Crianza 2016, Rioja. Uva Tempranillo. Bodegas Beronia. 13,5°.
- RAMÓN BILBAO. Rioja. Tinto. Crianza 2017. Uva Tempranillo. Bodegas Ramón Bilbao. 14°.
- VIÑADRIÁN. Rioja. Cosecha 2019. Uva Tempranillo y Garnacha. Bodegas Luis Gurpegui Muga. 13°.
- CAMPOVIEJO. Rioja. Cosecha. Uva Tempranillo. Bodegas Campoviejo. 13°.
- BORDÓN. Rioja Tinto. Crianza 2017. Uva Tempranillo y Garnacha Tinta. Bodegas Franco-españolas. 13°.
- QUADIS. Tinto Tierra de Cádiz. 2018. Uvas Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Tempranillo, Syrah, Tintilla de Rota. Bodegas Barbadillo. 14,5°.

### SWEET WINES

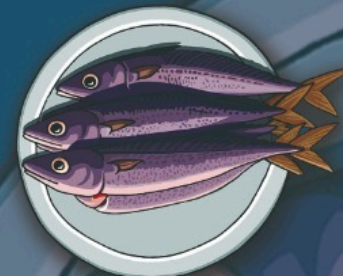
- LA GUITA, Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda. Uva Palomino Fino. Bodegas Hijos de Rainera Pérez Martín. 15°.
- ARROYUELO. Fino Chiclana. D.O. Jerez. Uva Palomino Fino. Bodegas Primitivo Collantes. 15°.
- TÍO PEPE. Fino. D.O. Jerez. Uva Palomino Fino. Bodegas Gonzalez Byass. 15°.
- DON ZOILO. Generoso. D.O. Jerez. Uva Palomino Fino. Bodegas Williams&Humbert. 19°.
- CANASTA 1847 CREAM. D.O. Jerez. Uvas Palomino y Pedro Ximénez. Bodegas Williams&Humbert. 19,5°.
- GLORIA. Vino Dulce de la Tierra de Cádiz. Uva Moscatel. Bodegas Sanatorio. 15°.
- LOS CUARTILLOS. MOSCATEL ORO de Chiclana. D.O. Jerez. Uva Moscatel. Bodegas Primitivo Collantes. 15°.

### WHITE WINES

- MARTÍN CÓDAX. Rias Baixas. Uva Albariño. Bodegas Martín Códax. 12°.
- TIERRA BLANCA SEMIDULCE 2020. Vinos de la Tierra de Cádiz. Uvas Palomino, Moscatel y Riesling. Bodegas Páez Morilla. 10°.
- RAMÓN BILBAO 2020. Rueda. Uva Verdejo. Bodegas Ramón Bilbao. 13°.
- BARBAZUL BLANCO. Vinos de la Tierra de Cádiz. Uva Chardonnay. Bodegas Huerta de Albalá. 13,5°.
- TIERRA BLANCA 2020 SECO. Vinos de la Tierra de Cádiz. Arcos de la Frontera. Uvas Palomino y Riesling. Bodegas Páez Morilla. 11°.
- CANTARRANAS 2019. Rueda. Uva Verdejo. Bodega Cuatro rayas. 13°.
- BLANCO DE BLANCOS 2020. Vinos de la Tierra de Cádiz. Uva Sauvignon blanc. Bodegas Barbadillo. 12°.
- ERYTEA. Vinos de la Tierra de Cádiz. Blanco seco 100% Verdejo. Bodegas Barbadillo. 11,5°.

### ROSÉ WINES

- BARBADILLO ROSADO. Vinos De la Tierra de Cádiz. Uvas Tempranillo y Cabernet Sauvignon. 13°.



# EL MERODIO

## FLAVOR OF CÁDIZ





## Startes

	1/2 SERVING	FULL SERVING
- POTATO SALAD WITH TUNA	7,00 €	10,00 €
- POTATO SALAD WITH OCTOPUS	8,00 €	11,00 €
- ROASTED PEPPERS WITH JUMBO, SHRIMP AND TUNA	8,00 €	12,00 €
- HAKE ROE SALAD	9,00 €	12,00 €
- SEAFOOD SALAD	9,00 €	14,00 €
- DRESSED POTATOES WITH TUNA	7,00 €	10,00 €
- POTATOES IN ALIOLI SAUCE	7,00 €	10,00 €
- MIXED SALAD	6,00 €	9,00 €

## hot Starters

- STEWED MEAT CROQUETTES WITH FRIES	8,00 €	12,00 €
- ASSORTED CROQUETTES (TUNA, OCTOPUS, SHRIMP AND HAKE, STEWED MEAT)		10,00 €
- FRIED BRIE CHEESE WITH STRAWBERRY SYRUP	8,00 €	14,00 €
- CHICKEN TEARS WITH COCONUT MAYONNAISE	8,00 €	12,00 €

## Stews

- MEATBALLS WITH FRIES	8,00 €	12,00 €
- BRAISED PORK CHEEKS WITH FRIES	8,00 €	14,00 €
- TYPICAL STEW VEGETABLES AND MEAT OF VEAL	PLATO	10,00 €

(WINTER SEASON ONLY)

## fried fish ] typical of Cádiz [

	1/2 SERVING	FULL SERVING
- MARINATED DOGFISH	8,00 €	14,00 €
- SQUID (CALAMARI)	8,00 €	14,00 €
- CUTTLEFISH	8,00 €	14,00 €
- BABY CUTTLEFISH	8,00 €	14,00 €
- HAKE ROE	10,00 €	16,00 €
- CUTTLEFISH ROE	10,00 €	16,00 €
- BIG PRAWN BATTERED	8,00 €	12,00 €
- BATTERED HAKE	8,00 €	12,00 €
- ORTIGUILLAS (ANEMONE OF SEA)	9,00 €	14,00 €
- SHRIMP OMELETTE	8,00 €	14,00 €
- ANCHOVIES		PRICE ACCORDING TO THE MARKET
- SMALL SOLE FISH		PRICE ACCORDING TO THE MARKET
- PIJOTAS (FRIED HAKE BREEDING)		PRICE ACCORDING TO THE MARKET

## grilled fish

- PRAWNS		13,00 €
- BIG PRAWNS		12,00 €
- BABY SQUID	9,00 €	16,00 €
- GRILLED HAKE ROE	9,00 €	16,00 €
- CUTTLEFISH ROE	9,00 €	16,00 €

	1/2 SERVING	FULL SERVING
- MAKO SHARK FILLETS WITH FRIES	8,00 €	14,00 €
- SEA BREAM		PRICE ACCORDING TO THE MARKET
- GRILLED SOLE		PRICE ACCORDING TO THE MARKET
- SQUID		PRICE ACCORDING TO THE MARKET
- CUTTLEFISH		PRICE ACCORDING TO THE MARKET
- MACKEREL WITH VEGETABLES SALAD (ONLY SUMMER SEASON)		PRICE ACCORDING TO THE MARKET

## meats

- PORK LOIN STEAK WITH FRIES	8,00 €	14,00 €
- PORK MEDALLIONS IN ROQUEFORT SAUCE	9,00 €	15,00 €
- TYPICAL STEW OF BULL'S TAIL	9,00 €	16,00 €
- BEEF ENTRECOT WITH A SIDE OF FRIES (300/400 GM)		18,00 €
- MEAT BBQ WITH PEPPERS AND FRIES		24,00 €
- VEAL BURGER WITH CHEDDAR CHEESE		9,00 €

## rices

- SEAFOOD "PAELLA"		10,00 €
- BLACK RICE		12,00 €

(WEEKEND, HOLIDAYS OR BY REQUEST)