

tostas

- SALMÓN CON QUESO PHILADELPHIA	6,00 €
- TOMATE, CARNE MECHADA Y QUESO FUNDIDO	6,00 €
- PIMIENTOS MORRONES, ATÚN MAHONESA	6,00 €
- CREMA DE CAMEMBERT, JAMÓN Y SIROPE DE FRESA	7,00 €
- SALMÓN CON AGUACATE	7,00 €
- QUESO DE CABRA, MIEL Y CEBOLLA CARAMELIZADA	7,00 €

Postres Caseros

- TARTA DE TRES CHOCOLATES
- TARTA DE QUESO CON MERMELADA DE ARÁNDANOS
- TARTA DE ZANAHORIA
- TARTA DE OREO



ALÉRGICOS ALIMENTARIOS
SOLICITE INFORMACIÓN
A NUESTRO PERSONAL

SERVICIO DE PAN: 0,60€/UNIDAD
(EN CASO DE NO DESEARLO, COMUNÍQUELO)
IVA INCLUIDO

CARTA DE VINOS

VINOS TINTOS

- 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°.

VINOS GENEROSOS Y DULCES

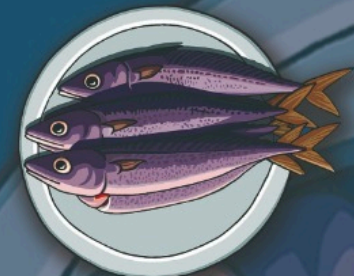
- LA GUITA. Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda. Uva Palomino Fino. Bodegas Hijos de Rainera Pérez Martín. 15°.
- ARROYUELO. Fino Chiclana. D.O. Jerez. Uva Palomino Fino. Bodegas Primitivo Collantes. 15°.
- TÍO PEPE. Fino. D.O. Jerez. Uva Palomino Fino. Bodegas Gonzalez Byass. 15°.
- DON ZOILO. Generoso. 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°.

VINOS BLANCOS

- 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°.

VINOS ROSADOS

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



EL MERODIO

SABOR A CÁDIZ

Entrantes fríos

	1/2 RACIÓN	RACIÓN
- ENSALADILLA DE CÁDIZ	7,00 €	10,00 €
- ENSALADILLA DE PULPO	8,00 €	11,00 €
- PIMIENTOS DE ASAR CON GAMBONES Y ATÚN	8,00 €	12,00 €
- HUEVAS DE MERLUZA CON PICADILLO	9,00 €	12,00 €
- SALPICÓN DE MARISCO	9,00 €	14,00 €
- PAPAS ALIÑAS CON ATÚN	7,00 €	10,00 €
- PAPAS ALI OLI	7,00 €	10,00 €
- ENSALADA MIXTA	6,00 €	9,00 €

Entrantes Calientes

- CROQUETAS DE COCIDO CON PATATAS	8,00 €	12,00 €
- SURTIDO DE CROQUETAS (ATÚN, GAMBAS Y MERLUZA, PULPO Y COCIDO)		10,00 €
- QUESO BRIE FRITO CON SIROPE DE FRESA	8,00 €	14,00 €
- LAGRIMITAS DE POLLO CON MAYONESA DE COCO Y GUARNICIÓN	8,00 €	12,00 €

Guisos

- ALBÓNDIGAS CON PATATAS	8,00 €	12,00 €
- CARNE AL TORO CON PATATAS	8,00 €	14,00 €
- " MENUDO GADITANO " VERSIÓN GADITANA DE CALLOS CON GARBANZOS	PLATO	10,00 €

(SOLO TEMPORADA
DE INVIERNO)

frituras] típicas gaditana [

	1/2 RACIÓN	RACIÓN
- CAZÓN EN ADOBO	8,00 €	14,00 €
- CALAMARES	8,00 €	14,00 €
- CHOQUITOS	8,00 €	14,00 €
- PUNTILLITAS	8,00 €	14,00 €
- HUEVAS DE MERLUZA	10,00 €	16,00 €
- HUEVOS DE CHOCO	10,00 €	16,00 €
- GAMBÓN REBOZADO	8,00 €	12,00 €
- MERLUZA REBOZADA	8,00 €	12,00 €
- ORTIGUILLAS	9,00 €	14,00 €
- TORTILLA DE CAMARONES	8,00 €	14,00 €
- BOQUERONES		PVP SEGÚN MERCADO
- ACEDÍAS		PVP SEGÚN MERCADO
- PIJOTAS		PVP SEGÚN MERCADO

Pescado Plancha

- GAMBAS		13,00 €
- GAMBONES		12,00 €
- CHIPIRONES	9,00 €	16,00 €
- HUEVAS DE MERLUZA	9,00 €	16,00 €
- HUEVOS DE CHOCO	9,00 €	16,00 €

	1/2 RACIÓN	RACIÓN
- FILETE DE MARRAJO CON PATATAS	8,00 €	14,00 €
- DORADA		PVP SEGÚN MERCADO
- LENGUADO		PVP SEGÚN MERCADO
- CALAMAR		PVP SEGÚN MERCADO
- CHOCO		PVP SEGÚN MERCADO
- CABALLAS CON PIRIÑACA (SÓLO TEMPORADA DE VERANO)		PVP SEGÚN MERCADO
- FILETITOS DE LOMO CON PATATAS	8,00 €	14,00 €
- SOLOMILLO ROQUEFORT	9,00 €	15,00 €
- RABO DE TORO	9,00 €	16,00 €
- ENTRECOT DE TERNERA CON GUARNICIÓN (300/400 GM)		18,00 €
- PARRILLADA DE CARNE CON PATATAS Y PIMIENTOS		24,00 €
- HAMBURGUESA DE TERNERA CON QUESO CHEDDAR		9,00 €

Carnes

Arroces

- PAELLA DE MARISCO		10,00 €
- ARROZ NEGRO		12,00 €

(FINES DE SEMANA,
FESTIVOS O POR ENCARGO)