

## toast

- SAUMON AVEC FROMAGE PHILADELPHIA	6,00 €
- VIANDE DU MUSEAU AVEC TOMATE ET FROMAGE FONDU	6,00 €
- POIVRONS AVEC DU THON ET MAYONNAISE	6,00 €
- CRÈME CAMEMBERT, JAMBON ET SIROP DE FRAISE	7,00 €
- SAUMON AVEC AVOCAT	7,00 €
- FROMAGE DE CHÈVRE AVEC OIGNON CARAMÉLISE ET MIEL	7,00 €

## dessert maison

- GÂTEAU AUX TROIS CHOCOLATS
- CHEESECAKE À LA CONFITURE DE MYRTILLES
- GÂTEAU À LA CAROTTE
- GÂTEAU AUX BISCUITS OREO



POUR LES INFORMATIONS SUR LES ALLERGÈNES  
VEUILLEZ DEMANDER À NOTRE PERSONNEL

SERVICE PAIN : 0,60€/UNITÉ  
(SI VOUS NE LE VOULEZ PAS, COMMUNIQUEZ-LE)  
TAXES INCLUSES



### VINS ROUGES

- 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°.

### VINS DOUX

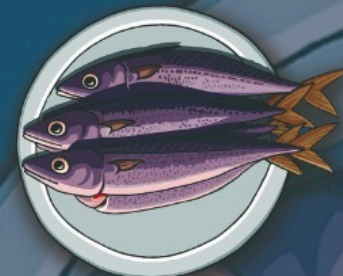
- LA GUITA, Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda. Uva Palomino Fino. Bodegas Hijos de Rainera Pérez Martín. 15°.
- ARROYUELO. Fino Chiclana. D.O. Jerez. Uva Palomino Fino. Bodegas Primitivo Collantes. 15°.
- TÍO PEPE. Fino. D.O. Jerez. Uva Palomino Fino. Bodegas Gonzalez Byass. 15°.
- DON ZOILO. Generoso.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

### VINS BLANCS

- 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°.

### VINS ROSÉS

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



# EL MERODIO

GOÛT DE CADIX





## Entrées

	DEMI PORTION	PORTION
- SALADE DE POMMES DE TERRE ET THON	7,00 €	10,00 €
- SALADE DE POMMES DE TERRE ET POULPE	8,00 €	11,00 €
- POIVRONS ROUGE GRILLÉS AVEC CREVETTES GÉANTES ET THON	8,00 €	12,00 €
- OEUF DE MERLU AVEC PICADILLO (SALADE DE TOMATES, POIVRON ET CONCOMBRE)	9,00 €	12,00 €
- SALADE DE FRUITS DE MER (POIVRON ROUGES ET VERTS, ONIONS, MOULES, CREVETTES, DU POULPE, ETC)	9,00 €	14,00 €
- POMMES DE TERRE EN SALADE ET THON	7,00 €	10,00 €
- POMMES DE TERRE AVEC MAYONNAISE A L'AIL	7,00 €	10,00 €
- SALADE MIXTE	6,00 €	9,00 €

## Entrées Chaudes

- CROQUETTES POT-AU-FEU ET POMMES DE TERRE	8,00 €	12,00 €
- CHOIX DE CROQUETTES (THON, GAMBAS ET MERLU, PIEUVRE, POT-AU-FEU)		10,00 €
- BRIE FRIT AVEC SIROP DE FRAISE	8,00 €	14,00 €
- LARMES DE POULET AVEC DE LA MAYONNAISE DU COCO	8,00 €	12,00 €

## Ragoûts

- SOULETTES DE VIANDE AVEC POMMES DE TERRE	8,00 €	12,00 €
- JOUES DE PORC ET POMMES DE TERRE	8,00 €	14,00 €
- " MENUDO GADITANO " RAGÓUT TIPIQUE DE CÁDIZ (BOYAO DE BOAUF AVEC DES POIS)	PLAT	10,00 € (SEULEMENT LA SAISON D'ÉTÉ)

## fritures ] ttypique de Cadix [

	DEMI PORTION	PORTION
- CAZÓN EN ADOBO (ÉMISSOLE MARINÉ)	8,00 €	14,00 €
- CALAMARS	8,00 €	14,00 €
- CHOQUITOS (PETIT SEICHES FRITES)	8,00 €	14,00 €
- PUNTILLITAS (PETIT CALAMARS FRITES)	8,00 €	14,00 €
- OEUFS DE MERLU	10,00 €	16,00 €
- OEUF DE CHOQUITO	10,00 €	16,00 €
- GROSSE CREVETTE PANÉES	8,00 €	12,00 €
- MERLU PANÉES	8,00 €	12,00 €
- ORTIGUILLAS (BEIGNETS D'ORTIES DE MER)	9,00 €	14,00 €
- OMELETTES DE CREVETTES	8,00 €	14,00 €
- ANCHOIS		PRIX SELON LE MARCHÉ
- PETIT SOLE		PRIX SELON LE MARCHÉ
- PIJOTAS (LES PETITS MERLANS)		PRIX SELON LE MARCHÉ

## Grillé

- CREVETTES		13,00 €
- GAMBON ÉCARLATE		12,00 €
- PETIT CALAMARS	9,00 €	16,00 €
- OEUF DE MERLU	9,00 €	16,00 €
- OEUF DE CHOCO	9,00 €	16,00 €

	DEMI PORTION	PORTION
- ESPADON AVEC POMMES DE TERRE	8,00 €	14,00 €
- DORADE		PRIX SELON LE MARCHÉ
- SOLE		PRIX SELON LE MARCHÉ
- CALMAR		PRIX SELON LE MARCHÉ
- CHOCO		PRIX SELON LE MARCHÉ
- MAQUEREAU AVEC SALADE DE LÉGUMES (SEULEMENT LA SAISON D'ÉTÉ)		PRIX SELON LE MARCHÉ

## Viandes

- ÉCHINE DE PORC ET POMMES DE TERRE	8,00 €	14,00 €
- ALOYAU AU ROQUEFORT	9,00 €	15,00 €
- RAGÓUT DE QUEUE DE TAUREAU	9,00 €	16,00 €
- ENTRECÔTE DE BOEUF AVEC GARNISON (300/400 GM)		18,00 €
- BARBECUE DE VIANDE AVEC DES FRITES ET POIVRONS		24,00 €
- HAMBURGUER DE BOEUF AVEC FROMAGE CHEDDAR		9,00 €

## riz

- PAELLA AUX POISSON DE MER		10,00 €
- RIZ NOIR		12,00 €

(LES WEEK-END, LES VACANCES OU POIR ORDRE)