

## toast

- SAUMON AVEC FROMAGE FRAIS 7,00 €
- VIANDE, TOMATE ET FROMAGE FONDU 7,00 €
- POIVRON ROUGE, THON ET MAYONNAISE 7,00 €
- SAUMON ET GUACAMOLE 7,00 €
- FROMAGE DE CHÈVRE, OIGNON CARAMÉLISE ET MIEL 8,00 €

## Gâteaux Maison

- GÂTEAU AUX TROIS CHOCOLATS
- GÂTEAU FROMAGE AVEC SIROP DE MYRTILLE
- GÂTEAU OREO



PRIÈRE DE NOUS CONSULTER

PAIN : 0,60€/UNITÉ  
(MERCİ DE NOUS DIRE SI VOUS NE VOULEZ PAS DE PAIN)  
TVA INCLUSE



### VINOS TINTOS

- CELESTE ROBLE. Ribera del Duero. Tinto. Pago del cielo. Uva tinta fina y tinto fino. Bodegas Torres. 14°.
- FINCA RESALSO. Ribera del Duero. Vino joven. Uva Tempranillo. Bodegas Emilio Moro. 14°.
- BERONIA EDICIÓN LIMITADA. Crianza, Rioja. Uva Tempranillo. Bodegas Beronia. 13,5°.
- RAMÓN BILBAO. Rioja. Tinto. Crianza. Uva Tempranillo. Bodegas Ramón Bilbao. 14°.
- VIÑADRIÁN. Rioja. Cosecha. Uva Tempranillo y Garnacha. Bodegas Luis Gurpegui Muga. 13°.
- GARUM. Tinto de la Tierra de Cádiz. Uvas Merlot, Petit Verdot, Sirah. Bodega Luis Pérez. 14,7°.
- QUADIS. Tinto Tierra de Cádiz. 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 Sinatorio. 15°.

### VINOS BLANCOS

- MARTÍN CÓDAX. Rias Baixas. Uva Albariño. Bodegas Martín Códax. 12°.
- TIERRA BLANCA SEMIDULCE. Vinos de la Tierra de Cádiz. Uvas Palomino, Moscatel y Riesling. Bodegas Páez Morilla. 10°.
- RAMÓN BILBAO. 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 SECO. Vinos de la Tierra de Cádiz. Arcos de la Frontera. Uvas Palomino y Riesling. Bodegas Páez Morilla. 11°.
- CANTARRANAS. Rueda. Uva Verdejo. Bodega Cuatro rayas. 13°.
- BLANCO DE BLANCOS. 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

## LE SAVEUR DE CÁDIZ



## Entrées froides

	MOITIÉ PORTION	PORTION
- SALADE CÁDIZ (pommes de terre, petits pois, carottes, thon et mayonnaise)	7,50 €	11,00 €
- SALADE DE POULPES	8,60 €	12,00 €
- POIVRONS GRILLÉS ACCOMPAGNÉS DE GAMBAS ET THON	8,60 €	12,00 €
- OEUF DE MERLU AVEC PICADILLO (garnison de poivron vert, oignon et tomates)	9,60 €	12,80 €
- SALADE FRAÎCHE DE FRUITS DE MER (moules et poulpes, avec poivrons rouges et verts)	9,60 €	15,00 €
- THON ET POMMES DE TERRE EN SALADE	7,50 €	11,00 €
- SALADE MIXTE	7,00 €	10,00 €

## Entrées Chaudes

- CROQUETTES PANÉES DE RAGOÛT AVEC FRITES	8,50 €	12,70 €
- ASSORTIMENT DE CROQUETTES À BASE DE THON, CREVETTE ET MERLU POUPE ET RAGOUT		11,00 €
- BRIE FRIT AVEC DU SIROP DE FRAISE	8,50 €	15,00 €
- NUGGETS DE POULET AVEC MAYONNAISE AU COCO ET AVEC FRITES	8,50 €	14,00 €

## Plats en Sauce

- BOULETTES DE VIANDE AVEC FRITES	8,50 €	12,70 €
- RAGOÛT DE BOEUF FAÇON "AL TORO" AVEC FRITES	9,00 €	15,00 €
- " MENUDO GADITANO " TRIPES AUX POIS CHICHES (seulement en hiver)		11,00 €

## fritures ] typique de Cadix [

	MOITIÉ PORTION	PORTION
- ROUSSETTE MARINÉE ET PANÉE	8,50 €	15,00 €
- CALAMARS FRITS	8,50 €	15,00 €
- PETIT SEICHES FRITES "CHOQUITOS"	8,50 €	15,00 €
- PETIT CALAMARS FRITES "PUNTILLITAS"	8,50 €	15,00 €
- OEUF DE MERLU	10,80 €	17,00 €
- OEUF DE SEICHE	10,80 €	17,00 €
- CREVETTE SAUTÉES	8,60 €	13,50 €
- MERLU PANÉES ET SAUTÉES	8,60 €	13,50 €
- BEIGNETS D'ORTIES DE MER	10,00 €	16,00 €
- GALETTES FRITES DE PETITES CREVETTES	9,00 €	16,00 €
- ANCHOIS	10,00 €	16,00 €
- PETIT SOLÉ (ACEDIAS)	11,00 €	17,00 €
- LES PETITS MERLANS (PIJOTAS)	11,00 €	17,00 €

## grillé

- CREVETTES GRILLÉES		14,00 €
- GROSSES CREVETTES GRILLÉES		13,50 €
- PETIT CALAMARS GRILLÉES	9,60 €	16,80 €
- OEUF DE MERLU	9,60 €	16,80 €
- OEUF DE SEICHE	9,60 €	16,80 €

	MOITIÉ PORTION	PORTION
- FILET D'ESPADON (AVEC FRITES)	9,00 €	15,00 €
- DORADE		21,00 €
- SOLE GRILLÉ		25,00 €
- CALMARS		22,00 €
- SEICHE		21,00 €
- MAQUEREAU ACCOMPAGNÉ DE SALADE DE TOMATE, POIVRON ET OIGNON (uniquement en été)		10,00 €

## Viandes

- FILET DE PORC AVEC FRITES	9,00 €	15,00 €
- FILET MIGNON AVEC SAUCE ROQUEFORT	9,60 €	16,00 €
- QUEUE DE TAUREAU	10,00 €	17,00 €
- ENTRECÔTE DE BOEUF AVEC FRITES (300/400 GM)		19,00 €
- GRILLADES DE VIANDE AVEC SES FRITES ET POIVRONS		26,00 €
- HAMBURGUER DE BOEUF AVEC DU CHEDDAR		9,80 €

## riz

- PAELLA AUX FRUITS DE MER		11,00 €
----------------------------	--	---------

(WEEK-END, JOUR FÉRIÉS OU SUR COMMANDE)

