

## toast (Open sandwich)

- SALMON WITH CREAM CHEESE 7,00 €
- SLOW-BRAISED MEAT, TOMATO AND MELTED CHEESE 7,00 €
- RED PEPPERS, TUNA AND MAYONNAISE 7,00 €
- SALMON AND GUACAMOLE 7,00 €
- GOAT CHEESE, CARAMELIZED ONIONS AND HONEY 8,00 €

## homemade Cakes

- THREE-LAYERED CHOCOLATE CAKE
- CHEESECAKE WITH BLUEBERRY
- OREO COOKIE CAKE



FOR ALLERGEN INFORMATION  
PLEASE CONSULT OUR STAFF

BREAD SERVICE : 0,60€/PIECE  
(PLEASE LET US KNOW  
IF YOU DO NOT WISH ANY BREAD SERVICE)  
VAT INCLUDED



### 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 Sanatorio. 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

TASTE OF CÁDIZ



## Cold Starters

	1/2 SERVING	FULL SERVING
- CÁDIZ SALAD (potato, green peas, carrot, tuna and mayo)	7,50 €	11,00 €
- OCTOPUS SALAD	8,60 €	12,00 €
- OVEN-ROASTED RED PEPPERS WITH KING PRAWNS AND TUNA	8,60 €	12,00 €
- HAKE ROE SALAD WITH "PICADILLO" (onion, tomato and green pepper salad)	9,60 €	12,80 €
- FRESH SEAFOOD SALAD (octopus, mussels, crab meat and green and red peppers)	9,60 €	15,00 €
- DRESSED POTATOES WITH TUNA (Potato, onion, green pepper and tuna salad)	7,50 €	11,00 €
- MIXED SALAD	7,00 €	10,00 €

## Warm Starters

- MEAT STEW CROQUETAS WITH FRENCH FRIES	8,50 €	12,70 €
- CROQUETAS PLATTER (tuna, shrimp and hake, octopus and meat stew)		11,00 €
- GRILLED BRIE CHEESE WITH STRAWBERRY SYRUP	8,50 €	15,00 €
- CHICKEN NUGGETS WITH COCONUT MAYONNAISE AND FRENCH FRIES	8,50 €	14,00 €

## Stews

- MEATBALLS WITH FRENCH FRIES	8,50 €	12,70 €
- VEAL STEW WITH FRENCH FRIES	9,00 €	15,00 €
- "MENUDO GADITANO", VEAL TRIPE WITH CHICKPEAS (AVAILABLE ONLY IN WINTER)		11,00 €

## fried fish ] Cádiz Style [

	1/2 SERVING	FULL SERVING
- MARINATED AND BREADED DOGFISH	8,50 €	15,00 €
- CALAMARI	8,50 €	15,00 €
- SMALL CUTTLEFISH IN LIGHT BATTER	8,50 €	15,00 €
- BABY SQUID	8,50 €	15,00 €
- HAKE ROE	10,80 €	17,00 €
- FRIED CUTTLEFISH ROE	10,80 €	17,00 €
- BREADED KING PRAWN	8,60 €	13,50 €
- BREADED HAKE	8,60 €	13,50 €
- ORTIGUILLAS (Sea anemones in light batter)	10,00 €	16,00 €
- CRISPY FRITTERS OF TINY SHRIMPS IN CHICKPEA FLOUR	9,00 €	16,00 €
- ANCHOVIES	10,00 €	16,00 €
- BREADED BABY SOLE	11,00 €	17,00 €
- FRIED WHITING	11,00 €	17,00 €

## grilled fish

- GRILLED SHRIMPS		14,00 €
- GRILLED KING PRAWNS		13,50 €
- GRILLED BABY SQUIDS	9,60 €	16,80 €
- GRILLED HAKE ROE	9,60 €	16,80 €
- CUTTLEFISH ROE	9,60 €	16,80 €

	1/2 SERVING	FULL SERVING
- MAKO SHARK FILET WITH FRENCH FRIES	9,00 €	15,00 €
- SEA BREAM		21,00 €
- GRILLED SOLE		25,00 €
- SQUID		22,00 €
- CUTTLEFISH		21,00 €
- MACKEREL (with tomato, green pepper and onion salad) (AVAILABLE ONLY IN SUMMER)		10,00 €

## meat

- PORK LOIN STEAK WITH FRENCH FRIES	9,00 €	15,00 €
- PORK MEDALLIONS IN ROQUEFORT SAUCE	9,60 €	16,00 €
- TYPICAL STEW OF BULL TAIL	10,00 €	17,00 €
- BEEF STEAK WITH FRENCH FRIES (300/400 GM)		19,00 €
- ASSORTED GRILLED MEATS WITH FRIES AND PEPPERS		26,00 €
- BEEF BURGER WITH CHEDDAR CHEESE		9,80 €

## rice

- SEAFOOD "PAELLA"		11,00 €
--------------------	--	---------

(Only available at weekends, public holidays or by advance order)

