

toast

- | | |
|--|--------|
| - SAUMON AVEC FROMAGE FRAIS | 8,00 € |
| - VIANDE, TOMATE ET FROMAGE FONDU | 8,00 € |
| - POIVRON ROUGE, THON ET MAYONNAISE | 8.00 € |
| - SAUMON ET GUACAMOLE | 8,00 € |
| - FROMAGE DE CHÈVRE, OIGNON CARAMÉLISE ET MIEL | 9,00 € |

Gâteaux maison

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



PRIÈRE DE NOUS CONSULTER

PAIN : 0,70€/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

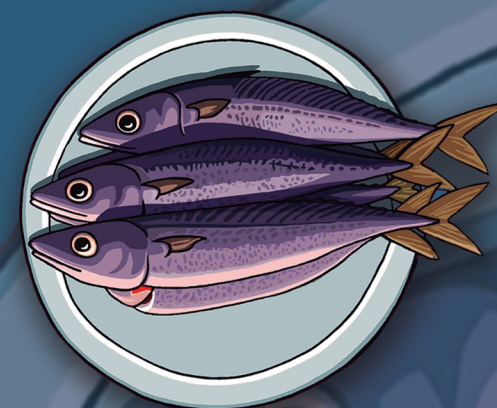
- LA GUITA, Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda. Uva Palomino Fino. Bodegas Hijos de Rainera Pérez Martín. 15°.
- ARROYUELO. Fino Chiclana. D.O. Jerez. Uva Palomino Fino. Bodegas Primitivo Collantes. 15°.
- TÍO PEPE. Fino. D.O. Jerez. Uva Palomino Fino. Bodegas Gonzalez Byass. 15°.
- DON ZOILO. Generoso.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



EL MERODIO

Entrées froides

	MOITIÉ PORTION	PORTION
- SALADE CÁDIZ (pommes de terre, petits pois, carottes, thon et mayonnaise)	8,00 €	12,00 €
- SALADE DE POULPES	9,20 €	13,80 €
- POIVRONS GRILLÉS ACCOMPAGNÉS DE GAMBAS ET THON	9,20 €	13,80 €
- OEUF DE MERLU AVEC PICADILLO (garnison de poivron vert, oignon et tomates)	10,20 €	13,60 €
- SALADE FRAÎCHE DE FRUITS DE MER (moules et poulpes, avec poivrons rouges et verts)	10,20 €	16,00 €
- THON ET POMMES DE TERRE EN SALADE	8,00 €	12,00 €
- PATATAS BRAVAS (pomme de terre frite sauce piquante)	7,50 €	
- SALADE MIXTE	7,50 €	

Entrées Chaudes

- CROQUETTES PANÉES DE RAGOÛT AVEC FRITES	9,00 €	13,60 €
- ASSORTIMENT DE CROQUETTES À BASE DE THON, CREVETTE ET MERLU POULPE ET RAGOUT		12,00 €
- BRIE FRIT AVEC DU SIROP DE FRAISE	9,00 €	16,00 €
- NUGGETS DE POULET AVEC MAYONNAISE AU COCO ET AVEC FRITES	9,00 €	16,00 €

Plats en Sauce

- BOULETTES DE VIANDE AVEC FRITES	9,50 €	15,00 €
- RAGOÛT DE BOEUF FAÇON "AL TORO" AVEC FRITES	9,60 €	16,00 €
- "MENUDO GADITANO" TRIPES AUX POIS CHICHES (seulement en hiver)		12,00 €

fritures] typique de Cadix [

- ROUSSETTE MARINÉE ET PANÉE	9,00 €	16,00 €
- CALAMARS FRITS	9,00 €	16,00 €
- PETIT SEICHES FRITES "CHOQUITOS"	9,00 €	16,00 €
- PETIT CALAMARS FRITES "PUNTILLITAS"	9,00 €	16,00 €
- OEUF DE MERLU	11,50 €	18,20 €
- OEUF DE SEICHE	11,50 €	18,20 €
- CREVETTE SAUTÉES	9,20 €	14,50 €
- MERLU PANÉES ET SAUTÉES	9,20 €	14,50 €
- GALETTES FRITES DE PETITES CREVETTES	9,50 €	17,00 €
- BEIGNETS D'ORTIES DE MER	DEMANDEZ AU PERSONNEL	
- ANCHOIS	DEMANDEZ AU PERSONNEL	
- PETIT SOLÉ (ACEDIAS)	DEMANDEZ AU PERSONNEL	
- LES PETITS MERLANS (PIJOTAS)	DEMANDEZ AU PERSONNEL	

grillé

- CREVETTES GRILLÉES		15,00 €
- GROSSES CREVETTES GRILLÉES		15,00 €
- PETIT CALAMARS GRILLÉES	10,20 €	18,00 €
- OEUF DE MERLU	10,20 €	18,00 €
- OEUF DE SEICHE	10,20 €	18,00 €

- FILET D'ESPADON (AVEC FRITES)	9,60 €	16,00 €
- DORADE	DEMANDEZ AU PERSONNEL	
- SOLE GRILLÉ	DEMANDEZ AU PERSONNEL	
- CALMARS	DEMANDEZ AU PERSONNEL	
- SEICHE	DEMANDEZ AU PERSONNEL	
- MAQUEREAU ACCOMPAGNÉ DE SALADE DE TOMATE, POIVRON ET OIGNON (uniquement en été)	DEMANDEZ AU PERSONNEL	

Viandes

- FILET DE PORC AVEC FRITES	9,60 €	16,00 €
- FILET MIGNON AVEC SAUCE ROQUEFORT	10,20 €	17,00 €
- QUEUE DE TAUREAU	10,70 €	18,20 €
- ENTRECÔTE DE BOEUF AVEC FRITES (300/400 GM)		21,00 €
- GRILLADES DE VIANDE AVEC SES FRITES ET POIVRONS		28,00 €
- HAMBURGUER DE BOEUF AVEC DU CHEDDAR		10,50 €

riz

- PAELLA AUX FRUITS DE MER		12,00 €
----------------------------	--	---------

(WEEK-END, JOUR FÉRIÉS OU SUR COMMANDE)

