

## tostas

|  |        |
|--|--------|
| - SALMÓN CON QUESO<br>PHILADELPHIA               | 8,00 € |
| - TOMATE, CARNE MECHADA<br>Y QUESO FUNDIDO       | 8,00 € |
| - PIMIENTOS MORRONES, ATÚN<br>MAHONESA           | 8,00 € |
| - SALMÓN CON GUACAMOLE                           | 8,00 € |
| - QUESO DE CABRA, MIEL<br>Y CEBOLLA CARAMELIZADA | 9,00 € |

## postres Caseros

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



ALÉRGENOS ALIMENTARIOS  
SOLICITE INFORMACIÓN  
A NUESTRO PERSONAL

SERVICIO DE PAN: 0,70€/UNIDAD  
(EN CASO DE NO DESEARLO, COMUNÍQUELO)  
IVA INCLUIDO



### 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

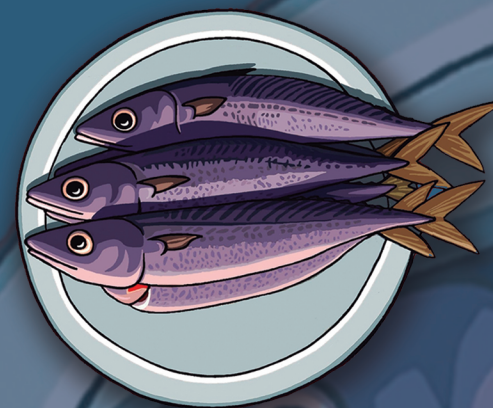
- LA GUITA, Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda. Uva Palomino Fino. Bodegas Hijos de Rainera Pérez Martín. 15°.
- ARROYUELO. Fino Chiclana. D.O. Jerez. Uva Palomino Fino. Bodegas Primitivo Collantes. 15°.
- TÍO PEPE. Fino. D.O. Jerez. Uva Palomino Fino. Bodegas Gonzalez Byass. 15°.
- DON ZOILO. Generoso.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

## SABOR A CÁDIZ





## Entrantes fríos

- ENSALADILLA DE CÁDIZ

- ENSALADILLA DE PULPO

- PIMIENTOS DE ASAR  
CON GAMBONES Y ATÚN

- HUEVAS DE MERLUZA  
CON PICADILLO

- SALPICÓN DE MARISCO

- PAPAS ALIÑAS CON ATÚN

- PATATAS BRAVAS

- ENSALADA MIXTA

## Entrantes Calientes

- CROQUETAS DE COCIDO  
CON PATATAS

- SURTIDO DE CROQUETAS (ATÚN,  
GAMBAS Y MERLUZA, PULPO Y COCIDO)

- QUESO BRIE FRITO  
CON SIROPE DE FRESA

- LAGRIMITAS DE POLLO  
CON MAYONESA DE COCO  
Y GUARNICIÓN

## Guisos

- ALBÓNDIGAS CON PATATAS

- CARNE AL TORO CON PATATAS

- “ MENUDO GADITANO ”  
VERSIÓN GADITANA DE CALLOS  
CON GARBANZOS

| 1/2 RACIÓN                   | RACIÓN  |
|------------------------------|---------|
| 8,00 €                       | 12,00 € |
| 9,20 €                       | 13,80 € |
| 9,20 €                       | 13,80 € |
| 10,20 €                      | 13,60 € |
| 10,20 €                      | 16,00 € |
| 8,00 €                       | 12,00 € |
| 7,50 €                       |         |
| 7,50 €                       |         |
| 9,00 €                       | 13,60 € |
|                              | 12,00 € |
| 9,00 €                       | 16,00 € |
| 9,00 €                       | 16,00 € |
| 9,00 €                       | 15,00 € |
| 9,60 €                       | 16,00 € |
|                              | 12,00 € |
| (SOLO TEMPORADA DE INVIERNO) |         |

## frituras ] típicas gaditana [

- CAZÓN EN ADOBO

- CALAMARES

- CHOQUITOS

- PUNTILLITAS

- HUEVAS DE MERLUZA

- HUEVOS DE CHOCO

- GAMBÓN REBOZADO

- MERLUZA REBOZADA

- TORTILLA DE CAMARONES

- ORTIGUILLAS

- BOQUERONES

- ACEDÍAS

- PIJOTAS

## Pescado Plancha

- GAMBAS

- GAMBONES

- CHIPIRONES

- HUEVAS DE MERLUZA

- HUEVOS DE CHOCO

| 1/2 RACIÓN | RACIÓN                |
|------------|-----------------------|
| 9,00 €     | 16,00 €               |
| 9,00 €     | 16,00 €               |
| 9,00 €     | 16,00 €               |
| 9,00 €     | 16,00 €               |
| 11,50 €    | 18,20 €               |
| 11,50 €    | 18,20 €               |
| 9,20 €     | 14,50 €               |
| 9,20 €     | 14,50 €               |
| 9,50 €     | 17,00 €               |
|            | CONSULTEN AL PERSONAL |
|            | CONSULTEN AL PERSONAL |
|            | CONSULTEN AL PERSONAL |
|            | CONSULTEN AL PERSONAL |
|            | 15,00 €               |
|            | 15,00 €               |
| 10,20 €    | 18,00 €               |
| 10,20 €    | 18,00 €               |
| 10,20 €    | 18,00 €               |

- FILETE DE MARRAJO CON PATATAS

- DORADA

- LENGUADO

- CALAMAR

- CHOCO

- CABALLAS CON PIRIÑACA  
(SÓLO TEMPORADA DE VERANO)

## Carnes

- FILETITOS DE LOMO CON PATATAS

- SOLOMILLO ROQUEFORT

- RABO DE TORO

- ENTRECOT DE TERNERA  
CON GUARNICIÓN (300/400 GM)

- PARRILLADA DE CARNE  
CON PATATAS Y PIMIENTOS

- HAMBURGUESA DE TERNERA  
CON QUESO CHEDDAR

## Arroces

- PAELLA DE MARISCO

(FINES DE SEMANA,  
FESTIVOS O POR ENCARGO)

| 1/2 RACIÓN | RACIÓN                |
|------------|-----------------------|
| 9,60 €     | 16,00 €               |
|            | CONSULTEN AL PERSONAL |
|            | CONSULTEN AL PERSONAL |
|            | CONSULTEN AL PERSONAL |
|            | CONSULTEN AL PERSONAL |
|            | CONSULTEN AL PERSONAL |
| 9,60 €     | 16,00 €               |
| 10,20 €    | 17,00 €               |
| 10,70 €    | 18,20 €               |
|            | 21,00 €               |
|            | 28,00 €               |
|            | 10,50 €               |
|            | 12,00 €               |

