

toast (Open sandwich)

- SALMON WITH CREAM CHEESE	8,00 €
- SLOW-BRAISED MEAT, TOMATO AND MELTED CHEESE	8,00 €
- RED PEPPERS, TUNA AND MAYONNAISE	8.00 €
- SALMON AND GUACAMOLE	8,00 €
- GOAT CHEESE, CARAMELIZED ONIONS AND HONEY	9,00 €

homemade Cakes

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



FOR ALLERGEN INFORMATION
PLEASE CONSULT OUR STAFF

BREAD SERVICE : 0,70€/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

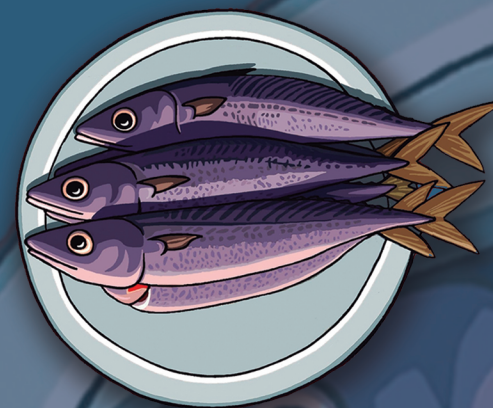
- LA GUITA, Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda. Uva Palomino Fino. Bodegas Hijos de Rainera Pérez Martín. 15°.
- ARROYUELO. Fino Chiclana. D.O. Jerez. Uva Palomino Fino. Bodegas Primitivo Collantes. 15°.
- TÍO PEPE. Fino. D.O. Jerez. Uva Palomino Fino. Bodegas Gonzalez Byass. 15°.
- DON ZOILO. Generoso.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

TASTE OF CÁDIZ



EL MERODIO

Cold Starters

	1/2 SERVING	FULL SERVING
- CÁDIZ SALAD (potato, green peas, carrot, tuna and mayo)	8,00 €	12,00 €
- OCTOPUS SALAD	9,20 €	13,80 €
- OVEN-ROASTED RED PEPPERS WITH KING PRAWNS AND TUNA	9,20 €	13,80 €
- HAKE ROE SALAD WITH "PICADILLO" (onion, tomato and green pepper salad)	10,20 €	13,60 €
- FRESH SEAFOOD SALAD	10,20 €	16,00 €
- DRESSED POTATOES WITH TUNA (Potato, onion, green pepper and tuna salad)	8,00 €	12,00 €
- PATATAS BRAVAS (fried potatoes with spicy tomato sauce)	7,50 €	
- MIXED SALAD	7,50 €	

Warm Starters

- MEAT STEW CROQUETAS WITH FRENCH FRIES	9,00 €	13,60 €
- CROQUETAS PLATTER (tuna, shrimp and hake, octopus and meat stew)		12,00 €
- GRILLED BRIE CHEESE WITH STRAWBERRY SYRUP	9,00 €	16,00 €
- CHICKEN NUGGETS WITH COCONUT MAYONNAISE AND FRENCH FRIES	9,00 €	16,00 €

Stews

- MEATBALLS WITH FRENCH FRIES	9,00 €	15,00 €
- VEAL STEW WITH FRENCH FRIES	9,60 €	16,00 €
- "MENUDO GADITANO", VEAL TRIPE WITH CHICKPEAS (AVAILABLE ONLY IN WINTER)		12,00 €

fried fish] Cádiz Style [

	1/2 SERVING	FULL SERVING
- MARINATED AND BREADED DOGFISH	9,00 €	16,00 €
- CALAMARI	9,00 €	16,00 €
- SMALL CUTTLEFISH IN LIGHT BATTER	9,00 €	16,00 €
- BABY SQUID	9,00 €	16,00 €
- HAKE ROE	11,50 €	18,20 €
- FRIED CUTTLEFISH ROE	11,50 €	18,20 €
- BREADED KING PRAWN	9,20 €	14,50 €
- BREADED HAKE	9,20 €	14,50 €
- CRISPY FRITTERS OF TINY SHRIMPS IN CHICKPEA FLOUR	9,50 €	17,00 €
- ORTIGUILLAS (Sea anemones in light batter)	ASK THE STAFF	
- ANCHOVIES	ASK THE STAFF	
- BREADED BABY SOLE	ASK THE STAFF	
- FRIED WHITING	ASK THE STAFF	

grilled fish

- GRILLED SHRIMPS		15,00 €
- GRILLED KING PRAWNS		15,00 €
- GRILLED BABY SQUIDS	10,20 €	18,00 €
- GRILLED HAKE ROE	10,20 €	18,00 €
- CUTTLEFISH ROE	10,20 €	18,00 €

- MAKO SHARK FILET WITH FRENCH FRIES	9,60 €	16,00 €
- SEA BREAM	ASK THE STAFF	
- GRILLED SOLE	ASK THE STAFF	
- SQUID	ASK THE STAFF	
- CUTTLEFISH	ASK THE STAFF	
- MACKEREL (with tomato, green pepper and onion salad) (AVAILABLE ONLY IN SUMMER)	ASK THE STAFF	

meat

- PORK LOIN STEAK WITH FRENCH FRIES	9,60 €	16,00 €
- PORK MEDALLIONS IN ROQUEFORT SAUCE	10,20 €	17,00 €
- TYPICAL STEW OF BULL TAIL	10,70 €	18,20 €
- BEEF STEAK WITH FRENCH FRIES (300/400 GM)		21,00 €
- ASSORTED GRILLED MEATS WITH FRIES AND PEPPERS		28,00 €
- BEEF BURGER WITH CHEDDAR CHEESE		10,50 €

rice

- SEAFOOD "PAELLA"		12,00 €
--------------------	--	---------

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

