

manjares atardeceres placeres sentires sabores amares mirares cantares latires

ENTRANTES

ENSALADILLA DE GAMBAS Al Ajillo (1,2,3,6,8,11)	13
CEVICHE DE PESCADO Pescado fresco de la costa de Cádiz, leche de tigre, kikos y encurtidos hechos en casa. (2,11)	18
TORTILLITA DE CAMARONES Nuestra versión de un clásico de la zona, con huevo frito y semi mojama de atún. (1,2,3,8,11)	9
BOQUERONES FRITOS AL LIMÓN Boquerones abiertos marinados en zumo de limón. (1,2,11)	14
MONTABAO DE CALAMAR FRITO Esponjoso pan bao relleno de calamar frito, aros de cebolla, conserva de col morada, bañado en salsa Tzatziki del chef. (4,5,6,7,8,9)	12
CROQUETAS DE LA CASA A elegir: de Lomo en manteca, de Jamón ibérico o de Carrillada. (1,2,3,6,8)	9/16
TOMATE DE CONIL Y VENTRESCA Tomate de la zona con ventresca de atún y balsámico de Pedro Ximénez. (2,11)	15
SALMOREJO Con huevo y jamón ibérico. (1,8)	7

ENSALADAS

POKE BOWL CON TATAKI DE TOFU AHUMADO Delicioso Poke con arroz de sushi, encurtidos hechos en casa y Tataki de tofu ahumado. (4)	15
TATAKI DE ATÚN Mix de hojas tiernas con tomate, huevo cocido, aceitunas negras, mayokimchi y tataki de Atún Rojo. (2,4,5,8,11)	18
LANGOSTINOS Mezclum de hojas tiernas con queso burrata, mango, aguacate, fresas y mayonesa de mango. (3,6,8,11)	17
CÉSAR Mix de hojas tiernas con picatostes, pollo, tomate, aceitunas negras, parmesano y salsa César. (1,5,6,8)	15
MIXTA Hojas tiernas mezcladas con huevo cocido, maíz, remolacha, zanahoria, cebolla, tomate y atún. (2,8)	14

ATÚN ROJO

TOSTA DE ATÚN En pan de cristal con tomate seco, mayosoja y aceite trufado. (1,2,3,4,5,6,8,11)	11
TACO DE ATÚN Con salsa kimchi y guacamole, cebolla encurtida y sweet chili. (1,2,3,4,5,6,8,11)	10,5
HUEVOS TRUFADOS Huevos rotos con Atún Rojo de almadraba. (2,3)	22
SURTIDO DE ATÚN Tataki , Sashimi y Tartar de Atún Rojo. (2 personas) (2,3)	36
SASHIMI DE ATÚN Lonchas de lomo de Atún Rojo cortado al momento con Panceta ibérica crujiente y chili dulce.(2,3,4,5,11)	23
TARTAR DE LOMO DE ATÚN Con cebolla morada, aceite de trufa y salsa de soja. (2,3,4,5,11)	25
VENTRESCA DE ATÚN A LA PLANCHA A la parrilla con verduras salteadas. (2,3,4,6,8)	26
TARANTELO DE ATÚN A la parrilla con verduras salteadas. (2,3,4,6,8)	23
HAMBURGUESA DE ATÚN De elaboración propia. Con huevo frito, mayosoja, tomate y lechuga. (1,2,3,4,5,8,11)	15

*Precio por persona, mínimo 2p

ARROZ CON CARABINEROS Fumé de cabeza de carabineros, cola de gambas y carabineros. (2,3)	33
ARROZ NEGRO Fumé de cabeza de carabineros, mejillones, almejas, cola de gamba, chipirón y tinta de calamar. (2,3,6)	22
ARROZ MARINERO Fumé de cabeza de carabineros, mejillones, almejas, cola de gamba, gambón. (2,3)	21
ARROZ VEGETARIANO Fumé de verduras casero y vegetales asados.	17
ARROZ CODILLO Fumé de verduras casero y codillo asado a baja temperatura. (11)	21



PRINCIPALES

PESCADO DEL DÍA A la gaditana o al horno con patatas. (2)	65 S/P
PULPO A LA BRASA Acompañado de puré de boniato, miel, ralladura de cítricos y romero. (3)	28
ATÚN ENCEBOLLADO Atún Rojo cocinado lentamente con cebolla al estilo tradicional gaditano. (2)	20
CHIPIRÓN CON AJO BLANCO Risotto de tomate y tomillo con chipirones a la plancha. (1,2,6,8)	18
CALAMAR A LA PARRILLA Calamar a la parrilla pintado con aceite de especias rojas y Merkén, sobre crema de coliflor asada. (3)	25
MILHOJAS DE BERENJENA Con queso de cabra, cebolla caramelizada y miel. (1,6,8)	12

CARNES

CHULETÓN DE RETINTO Chuletón 100% ecológico de la Sierra del Retín.	65€/kg
LOMO BAJO DE FRISONA Lomo bajo a la parrilla con vegetales asados y patatas rústicas.	30
RIBS BBQ Suaves costillas de cerdo ibérico de bellota con salsa BBQ de arándanos y pimienta negra, acompañadas de boniato frito. (1,4)	21
PRESA IBÉRICA 100% DE BELLOTA Presa ibérica 100% de bellota con patatas fritas. (11)	21
CODILLO ASADO AL HORNO Asado a baja temperatura con patatas fritas y puerro. (11)	19
CARRILLADA AL PEDRO XIMÉNEZ Y CHOCOLATE Cocinada a fuego lento en salsa de Pedro Ximénez y chocolate. (11)	16

BURGER

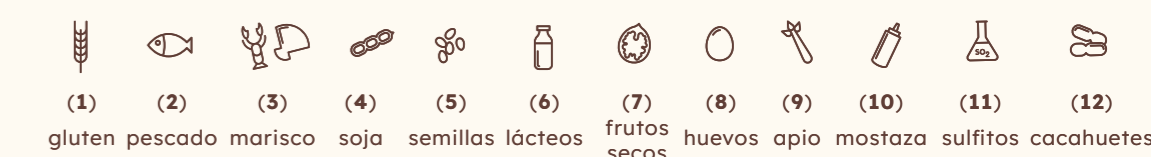
DOBLE O NÁ Doble carne de Retinto, doble queso Edam ahumado, aros de cebolla y salsa barbacoa casera. (1,4,6)	19
RETINTO CHEDDAR Hamburguesa de vaca retinta con queso cheddar, tomate y lechuga. (1,6)	15,5
SURESTE GOURMET Hamburguesa gourmet con carne de vaca Retinta, queso tetilla, foie de pato, rúcula y cebolla caramelizada. (1,6)	16,5
BURGER VEGGIE Hamburguesa vegetal a base de lentejas y verduras con harina de garbanzo y quinoa acompañada de tomate y lechuga. (1,6)	14

POSTRES

BRIGADEIRO Mousse de chocolate con leche condensada y crema de limón. (1,6,7)	8,5
CRÊPE CASERO DE NUTELLA Con nata y helado de vainilla. (1,5,6,7,8)	7
TARTA DE LA ABUELA Galleta, chocolate y crema. (1,5,6,7,8)	8,5
TARTA DE QUESO Elaboración casera. (1,5,6,7,8)	8,5
COULANT Sin azúcar, sin gluten y sin lactosa. (7)	8,5

*Servicio: 1,50€
Todos los precios de nuestros productos están expresados en euros.

Alérgenos



Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, consulte a nuestro personal.

patrocinado por



naturaplaya.com

STARTERS

SHRIMP ENSALADILLA Traditional Spanish potato salad with garlic prawns. (1,2,3,6,8,11)	13
FISH CEVICHE Fresh fish from the Cádiz coast, leche de figre, toasted corn and house-made pickles. (2,11)	18
BABY SHRIMP FRITTER Our take on a local classic, topped with fried egg and semi-cured tuna mojama. (1,2,3,8,11)	9
FRIED ANCHOVIES WITH LEMON Lemon-marinated anchovies, lightly fried until golden. (1,2,11)	14
FRIED SQUID BAO Steamed bao bun filled with crispy fried squid, onion rings, pickled red cabbage and the chef's tzatziki sauce. (4,5,6,7,8,9)	12
HOUSE CROQUETTES Choose from pork loin in lard, Iberian ham or pork cheek. (1,2,3,6,8)	9/16
TOMATO FROM CONIL & TUNA BELLY Local tomato with bluefin tuna belly and Pedro Ximénez balsamic dressing. (2,11)	15
SALMOREJO Traditional Andalusian chilled tomato soup with boiled egg and Iberian ham. (1,8)	7

SALADS

POKE BOWL WITH SMOKED TOFU TATAKI Delicious poke bowl with sushi rice, house-made pickles & smoked tofu tataki. (4)	15
TUNA TATAKI Mixed baby leaves with tomato, boiled egg, black olives, mayo-kimchi and red tuna tataki. (2,4,5,8,11)	18
KING PRAWNS Selection of baby leaves with burrata cheese, mango, avocado, strawberries and mango mayonnaise. (3,6,8,11)	17
CAESAR Baby leaves mix with croutons, chicken, tomato, black olives, Parmesan cheese and Caesar dressing. (1,5,6,8)	15
MIXTA Baby leaves with boiled egg, sweetcorn, beetroot, carrot, onion, tomato and tuna. (2,8)	14

BLUEFIN TUNA



TUNA TOAST Crystal bread with sun-dried tomatoes, soy mayo and truffle oil. (1,2,3,4,5,6,8,11)	11
TUNA TACO With kimchi sauce, guacamole, pickled onion and sweet chilli. (1,2,3,4,5,6,8,11)	10,5
TRUFFLED EGGS Spanish-style fried eggs with broken yolks, crispy potatoes and Almadraba bluefin tuna. (2,3)	22
TUNA SELECTION Tataki, sashimi and tuna tartare. (For 2 people) (2,3)	36
TUNA SASHIMI Freshly sliced bluefin tuna loin with crispy Iberian pork belly and sweet chilli. (2,3,4,5,11)	23
BLUEFIN TUNA TARTARE With red onion, truffle oil and soy sauce. (2,3,4,5,11)	25
GRILLED TUNA BELLY Served with sautéed vegetables. (2,3,4,6,8)	26
GRILLED TARANTELO TUNA Served with sautéed vegetables. (2,3,4,6,8)	23
TUNA BURGER House-made tuna burger with fried egg, soy mayo, tomato and lettuce. (1,2,3,4,5,8,11)	15

RICE DISHES

*Price per person
minimum 2 people

SCARLET PRAWN RICE Scarlet prawn stock with king prawns and scarlet prawns. (2,3)	33
BLACK RICE Scarlet prawn stock with mussels, clams, prawns, baby squid and squid ink. (2,3,6)	22
SEAFOOD RICE Scarlet prawn stock with mussels, clams, prawns and king prawns. (2,3)	21
VEGETARIAN RICE Homemade vegetable stock with roasted vegetables.	17
PORK KNUCKLE RICE Homemade vegetable stock with slow-roasted pork knuckle. (11)	21

MAINS

FISH OF THE DAY Cádiz-style or oven-baked with potatoes. (2)	65 S/P
GRILLED OCTOPUS Served with sweet potato purée, honey, citrus zest and rosemary. (3)	28
ATÚN ENCEBOLLADO Slow-cooked bluefin tuna with onions in the traditional Cádiz style. (2)	20
BABY SQUID WITH AJO BLANCO Tomato and thyme risotto with grilled baby squid. (1,2,6,8)	18
CHARCOAL-GRILLED SQUID Grilled squid brushed with red spice oil and Merkén chilli, served on roasted cauliflower cream. (3)	25
EGGPLANT MILLEFEUILLE With goat's cheese, caramelised onion and honey. (1,6,8)	12

MEATS

RETINTO T-BONE STEAK 100% organic Retinto beef from the Sierra del Retin.	65€/kg
FRISONA BEEF SIRLOIN Charcoal-grilled beef sirloin with roasted vegetables and rustic potatoes.	30
BBQ IBERIAN RIBS Acorn-fed Iberian pork ribs glazed with cranberry BBQ sauce and black pepper, served with fried sweet potato. (1,4)	21
100% ACORN-FED IBERIAN PRESA Served with French fries. (11)	21
OVEN-ROASTED PORK KNUCKLE Slow-cooked and served with French fries and leek. (11)	19
PORK CHEEK IN PEDRO XIMÉNEZ & CHOCOLATE Slow-cooked in a Pedro Ximénez and chocolate sauce. (11)	16

BURGER

DOBLE O NÁ Double Retinto beef patty, double smoked Edam cheese, onion rings and house-made BBQ sauce. (1,4,6)	19
RETINTO CHEDDAR Retinto beef burger with Cheddar cheese, tomato and lettuce. (1,6)	15,5
SURESTE GOURMET Retinto beef burger with Tetilla cheese, duck foie gras, rocket and caramelised onion. (1,6)	16,5
VEGGIE BURGER Plant-based burger made with lentils, vegetables, chickpea flour and quinoa, served with tomato and lettuce. (1,6)	14

POSTRES

BRIGADEIRO Chocolate mousse with condensed milk and lemon cream. (1,6,7)	8,5
HOMEMADE NUTELLA CRÊPE Served with whipped cream and vanilla ice cream. (1,5,6,7,8)	7
GRANDMA'S CAKE Layers of biscuit, chocolate and custard cream. (1,5,6,7,8)	8,5
HOMEMADE CHEESECAKE House-made cheesecake. (1,5,6,7,8)	8,5
COULANT Sugar-free, gluten-free and lactose-free. (7)	8,5

*Service charge: €1.50
All prices are shown in euros.

Alergens



If you have any food allergies or intolerances, please speak to a member of our team.

sponsored by



naturaplaya.com