



Ensaladas (Salads)

Tomate "Picao" con Tronquito de Bonito, Olivas y Cebolleta Fresca

Tomato Salad with White Tuna, Kalamata Olives and Fresh Spring Onion   18,50€

Ensalada de Queso de Cabra en Brick al Horno con Cebolla Caramelizada al P.X.

Salad with Baked Goat Cheese in Brick Pastry with Caramelized Onion in Pedro Ximénez    19,90€

Ensalada Caprese con Stracciatella de Bufala, Pesto Fresco, Tomates Secos y Pistachos

Caprese Salad with Buffalo Stracciatella, Fresh Pesto, Sun-Dried Tomatoes and Pistachios    20,50€

ESPECIALIDADES (House Specialty)

MEDIA
(HALF PORTION)

Ensaladilla de Gamba Blanca de Huelva y Tronco de Bonito (LA DE SIEMPRE)

Spanish White Shrimp and Potato Salad with White Tuna     15,00€ 17,50€

Ensaladilla de Gamba Blanca de Huelva y Ventresca Premium

Spanish White Shrimp and Potato Salad with Premium White Tuna Belly     20,00€

ESPECIALIDAD RECOMENDADA (Recommended Specialty)

Ensaladilla de Gamba Blanca de Huelva y Bugre Braseado

Spanish White Shrimp and Potato Salad with Grilled Lobster     26,50€

El Rincón Gourmet (Our Gourmet Selection)

Milhojas de Manzana, Foie y Queso Caramelizado

Millefeuille Apple, Foie and Caramelized Cheese     21,50€

Focaccia con Falso Salmorejo, Trufa y Jamón Ibérico

Baked Focaccia with False Salmorejo, Truffle and Iberian Ham   19,50€

Jamón Ibérico de Bellota al Corte con Focaccia Recien Horneada con Falso Salmorejo

Iberian Acorn-Fed Ham with Freshly Baked Focaccia with False Salmorejo   30,00€



Entrantes Calientes

(Hot Starters)

Berenjenas a la Sefardí con Miel de Caña y Hummus

Sefardie Ubergines with Cane Honey and Homemade Hummus   16,00€

Pastela Marroquí con Punto de Canela y Azúcar Glass acompañado de CousCous

Moroccan Cake with Cinnamon Point and Glass Sugar accompanied by CousCous    19,90€

Puntillitas de Sanlúcar, Huevos de la Aldea y Pimientos Fritos

Puntillitas from Sanlúcar (Very Small Squid from Andalusia), Broken Eggs and Fried Green Peppers    24,50€

Raviolis de Pasta Fresca con Boletus y Ricotta a la Crema y Trufa de Temporada

Fresh Pasta Ravioli with Boletus and Ricotta with Cream and Seasonal Truffle    22,90€

Huevos Rotos con Paleta Ibérica, Toque de Trufa y Yema

Broken Eggs with Iberian Ham, a Touch of Truffle and Egg Yolk   21,90€

Alcachofa Morada Braseada con Paleta Ibérica

Braised Purple Artichoke with Iberian Ham  23,50€

Tacos de Bacalao en Tempura Crujiente y Mayolima a mi Manera

Cod Tacos in Crispy Tempura and Mayolime mu Way    23,50€

Tacos de Pulpo al Sarmiento sobre Cremoso y Ajada de la Vera

Grilled Octopus with Creamy Potatoes and "Ajada" (Paprika, Garlic Sauce)   23,50€

Huevos Rotos con Carabineros, Pa' Mojar Pan

Broken Eggs with Scarlet Prawns, Great for Bread Dipping   39,50€

Croquetas Caseras

(Home-Made Croquettes)

ESPECIALIDAD (House Specialty)



Croquetón de Jamón y Boletus

Big Iberian Ham and Boletus Croquette   2,10€/ud.

Croquetón de Bacalao al Pil-Pil

Big "Pil-pil" Cod Croquette (Croquette with Cod Stew made with Garlic, Chilli and Olive Oil)    2,10€/ud.

IVA INCLUIDO



El Rincón Gaditano con sus Grandes Frituras

(Cádiz with its Great Fries)

PESCAÍTO FRITO (Fried Small Fish)

	CARTUCHO (HALF PORTION)	RACIÓN (PORTION)
Bocarte Desraspado al Limón Scaleless Fried Anchovies with Lemon and Garlic  	14,90€	17,90€
Calamares Frescos. Fresh Squids  	19,00€	23,00€
Cazón en Adobo del Sur. Marinated dogfish   	13,90€	16,90€
Puntillitas de Calamar de Sanlúcar Puntillitas (Very Small Squid) from Sanlúcar (Andalucía)  	18,50€	22,50€
Fritos de Pixín al Limón. Fried Monkfish with Lemon   	20,50€	24,90€
Gambitas Estilo Carihuela. Carihuela-Style Prawns  	15,00€	18,50€
Marisquitos Fritos sobre Guacamole Crispy Fried Seafood over Guacamole   		17,50€
FRITURA VARIADA (Bocarte Desraspado, Calamares Frescos, Cazón en Adobo, Puntillas de Sanlúcar) Mix of Various Typical Andalusian Fried Fish    		40,00€





De la rufa a la mesa

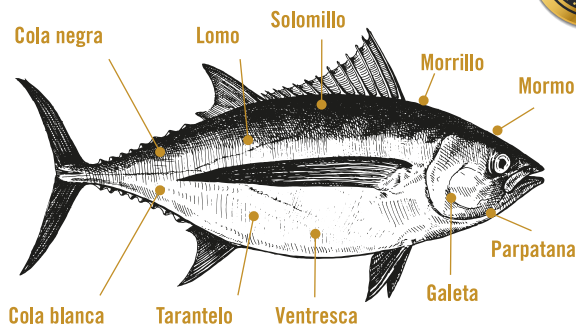
Y el Atún Rojo... de Verdad

(Mediterranean Red Tuna)

- Tartar de Atún Rojo con Aguacates y Aderezos**
 Red Tuna Tartare with Avocado  23,90€
- Focaccia sobre Tartar de Atún Rojo y Trufa de Temporada**
 Focaccia on Red Tuna Tartare and Seasonal Truffle  23,90€
- Huevos Rotos con Taquitos de Atún Rojo Picantes**
 Broken Eggs with Pieces of Spicy Red Tuna  27,50€
- Churrasco de Parpatana y Aji Amarillo. Red Tuna Spicy Steak**  26,50€
- Tataki de Atún Rojo Toro sobre Wok de Verduras, Arroz Thai y Teriyaki**
 Red Tuna Tataki with Wok of Vegetables, Thai Rice and Teriyaki Sauce  29,50€
- Atún Rojo Toro a la Brasa y Rissotto a la Milanese**
 Grilled Red Tuna and Risotto Milanese  29,50€
- Morrillo de Atún Rojo Braseado y Fideos Yakisoba**
 Braised Red Tuna Morrillo and Yakisoba Noodles  29,50€

CORTES DE NUESTRO

Atún Rojo



ESPECIALISTAS EN CORTE DE ATÚN ROJO, PESCADOS Y MARISCOS DEL SUR

IVA INCLUIDO



Pescado Plancha y horno

(Griddle and Oven Fish)

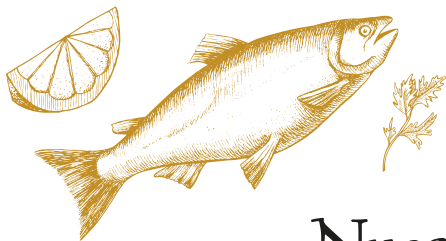
Calamar de Potera a la Brasa. Grilled Squid	 	S/M
Merluza del Cantábrico a la Cazuela con Mariscos y Bisque de Carabineros		
Cantabrian Hake Stew with Seafood and Scarlet Prawn Bisque	    	26,50€
Taco de Bacalao Braseado. Braised cod piece	 	29,50€
Pixín a la Brasa Albardado con Panceta Ibérica y Risotto a la Milanese		
Grilled Monkfish and Milanese Risott	    	32,00€
Pixín Negro en Cazuela con Mariscos. Black Monkfish and Seafood Casserole	    	32,00€

ESPECIALIDAD (House Speciality)



Espada de Pixín de Barriga Negra a la Brasa servido con Arroz Salteado

Black Belly Monkfish Brochette and Sautéed Rice  33,00€



Nuestros Mariscos

(Our Seafood)

Coquinas de Ayamonte (Huelva). Small-Tasty Clams from Ayamonte (Huelva-Andalucía)		S/M
Almejas al Jerez. Grilled Clams with Sherry Wine Sauce		S/M
Langostinos de Sanlúcar (Cádiz) a la Plancha. Fresh Prawns from Sanlúcar (Cádiz) 250g.		S/M
Gamba Blanca de Huelva. Fresh White Shrimps from Huelva. 250g.		S/M
Carabinero de Isla Cristina. Red Prawns from Isla Cristina XXL		S/M

ESPECIALISTAS EN CORTE DE ATÚN ROJO, PESCADOS Y MARISCOS DEL SUR

IVA INCLUIDO



Carnes a la Brasa

(Our meats)

Confit de Pato muy Crujiente

Very Crispy Duck Confit  20,50€

Costilla Gran Selección Duroc a Baja Temperatura Lacada con Barbacoa Casera

Low Temperature Lacquered Duroc Great Selection Rib with Homemade Barbecue   20,90€

Codillo de Cerdo Confitado 24h a la Brasa

Sous Vide Pork knuckle Grilled  21,00€

Lagarto de Cerdo Ibérico a la Brasa y Mojo Picón

Iberian Pork "Lagarto" and Spicy Traditional Sauce "Mojo Picón"  22,00€

Magret de Pato Braseado sobre Parmentier y Reduccion de sus Jugos

Braised Duck Magret on Potato Parmentier with Its Own Jus Reduction   24,00€

ESPECIALIDAD (House Speciality)



Pierna de Cabrito Payoyo D.O.P Sierra Málaga al Jerez

¼ Charcoal-grilled Goatling Meat  28,50€

Picaña de Angus Americano de Nebraska sobre Rúcula y Tomate Confitado

Nebraska American Angus Top Sirloin Cap on Arugula and Confit Tomatoes  30,50€

Entrecôte de Angus Americano de Nebraska (400 g.) a la Brasa Estilo Café París

Nebraska American Angus "Entrecôte" (400 g.) Café Paris Style  33,00€



SELECCIÓN DE CARNES Y CORTES DE CARNE DE PRIMERA CALIDAD

IVA INCLUIDO



Para 2 personas

(For 2 people)

Menú Jornadas Codillo (Pork Knuckle Menu)

Ensaladilla de Gamba Blanca



4 Croquetas XL Cremosas de Bacalao al Pil Pil



Codillo Braseado



Torrija Caramelizada



PRECIO PARA 2 PERSONAS (Price for 2 people)

59,00€

Menú Jornadas Cabrito Lechal (Suckling Kid Goat Menu)

4 Croquetas XL Cremosas de Bacalao al Pil Pil



Huevos Rotos con Jamón Ibérico y Toque de Trufa



Pierna de Cabrito Lechal Confitada a Baja Temperatura
y Braseada con Jerez



Requesón al Horno con Frutos Rojos



PRECIO PARA 2 PERSONAS (Price for 2 people)

64,00€

Menú Entrecôte homenaje Café Paris (Entrecôte "Café de Paris" Tribute Menu)

Carpaccio de Cecina Selección Especial
y Pesto Rojo



4 Croquetas XL Cremosas:



2 uds. Jamón Ibérico y Boletus + 2 uds. Bacalao al Pilpil

Entrecôte Selección Especial La Finca
de Vaca Frisona a la Brasa Jospier

Tiramisú Ni Pa Ti Ni Pa Mi



PRECIO PARA 2 PERSONAS (Price for 2 people)

67,00€

Menú Jornadas Atún Rojo (Red Tuna Menu)

Tartar de Atún Rojo sobre Focaccia y Trufa
de Temporada



4 Croquetas XL Cremosas de Jamón Ibérico
y Boletus



Atún Rojo a la Brasa



Coulant de Chocolate con Praline de Avellanas



PRECIO PARA 2 PERSONAS (Price for 2 people)

70,00€

INCLUYE PAN • BODEGA NO INCLUIDA (INCLUDES BREAD • DRINKS NOT INCLUDED)

IN THIS RESTAURANT PRODUCTS ARE MADE THAT MAY CONTAIN TRACES OF GLUTEN, CRUSTACEANS, MOLLUSCS, FISH, EGG, PEANUTS, SOYBEAN, MILK, FRUITS WITH NUTS, CELERY, MUSTARD AND SESAME.

DISHES ADAPTABLE TO ALLERGIES AND FOOD INTOLERANCES OF EL COMENSAL



EN ESTE RESTAURANTE SE ELABORAN PRODUCTOS QUE PUEDEN CONTENER TRAZAS DE GLÚTEN, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS, PESCADOS, HUEVO, CACAHUETES, SOJA, LECHE, FRUTOS CON CÁSCARA, APIO, MOSTAZA Y SÉSAMO.

PLATOS ADAPTABLES A ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS DEL COMENSAL



IVA INCLUIDO