

LA GADITANA

TABERNA



Castellana

Sugerencias del chef

Chef's suggestions

El tomate que quiso ser estrella (unidad) | 4€

The tomato that wanted to be star (unity)

Ensalada de aguacate, espuma de tomate y anchoas 00 | 16€

Avocado salad, tomato's foam and anchovie 00

Queso Payoyo de la Sierra de Grazalema | 14€

Payoyo cheese from the Grazalema montain range

Jamón ibérico de bellota Sánchez Romero Carvajal (100gr) | 22€

Iberian acorn ham 100 grs. Sanchez Romero Carvajal

Ostiones (6 unidades) al natural o fritos | 16€

Natural or fried Oysters 6 unities

Croquetas de carabineros y gambas | 12€

Red scarlet and prawns croquettes

Ortiguillas frescas, la excelencia de Cádiz | 19€

The excellence fresh nettles of Cadíz

Caldero con arroz de carabineros | 19€

Rice cauldron with red scarlet shrimp

Pulpo a la gaditana con cama de papas chipioneras | 18€

Octopus to the Gaditana-style over chipped, mashed potatoes

Atún rojo soplao, preparado y aderezado en mesa | 22€

Blowing red tuna, prepared and seasoned in table

Solomillo de vaca española al foie de oca | 22€

Spanish tenderloin cow to the Goose fois-gras

Timbal de rabo de toro con foie y trufa | 19€

Bull's extail timbale with foie gras and truffle

Tartar de atún rojo con caviar rojo de Mujol | 20€

Tartare of red tuna with caviar of Grey mullet

Cocochas de bacalao a la vasca con angulas | 39€

Basque codfish cococha to eels

Lomo de sardina ahumada OO (unidad) | 3,5€

Smoked sardine fillet OO

Zamburiñas plancha (6 unidades) | 16€

Grilled scallop (6 unities)

Sartén de huevos trufados y atún rojo con un toque picante | 20€

Truffed eggs, and cubes of red tuna with a touch of hot spicy

Chuleta de vaca Gallega con hueso, maduración 40 días, KG | 54€

Galician Cow chops with bone, maturity 40 days ago (KG)

Huevo Poche con trufa y hongos | 15€

Poached eggs with black truffles and mushrooms

Caviar ecológico Riofrio – 60 gr. | 105€

Ecological caviar cold river 60 gr.

Caviar clásico Riofrio – 50 gr. | 95€

Classical caviar cold river 50 gr.

Nuestras Ensaladas

Our salad

El tomate que quiso ser estrella (4 unidades) | 14€

The tomato that wanted to be star (4 unities)

Ensalada de la huerta gaditana | 12€

Seasonal Gaditana salad

Ensalada de aguacate, espuma de tomate y anchoas OO | 16€

Avocado salad, tomato´s foam and anchovies OO

Lomo de sardina ahumada OO (unidad) | 3,5€

Smoked sardine fillet OO

Ensalada de burrata con tomate, albahaca y piñones | 14€

Burrata cheese with tomatoes, basil and pine-nut

Ensalada de tomate Raff (o similar) con ventresca de atún aliñada con aceite picual | 15€

Raff tomato salad with pincual tuna

Ensalada de langostinos, aguacate y foie | 16€

Shrimp salad avocado and foie

Tomate confitado con dados de atún rojo, macerado en trufa y menta | 16€

Confited tomatoe with marined red tuna truffles and mint

Mariscos

Seafood

Bogavante azul nacional Gallego (KG) | s/m

Galician national blue lobster kg

Cazuela de angulas del Cantábrico (100 gr) | 59€

Casserole of eels in the bay of Biscaya 100 grs

Ostiones (6 unidades) al natural o fritos | 16€

Natural or fried oysters 6 unities

Zamburiñas plancha (6 unidades) | 16€

Grilled scallop (zamburiña)

Ortiguillas frescas, la excelencia de Cádiz | 19€

The excellence fresh netteles of Cadiz

Pregunte por nuestros mariscos frescos del día

Ask us for our fresh seafood of the day

Entrantes Calientes

Hot starters

Choco salteado con setas y bombones del mar | 17€

Vegetables milfeuille with goat cheese cream

Parrillada de verduras | 14€

Grilled vegetables

Láminas de berenjenas rebozadas con salmorejo | 9€

Breaded eggplants slices

Boquerones fritos de La Bahía | 10€

Fried anchovies-fish from the bay

Fritura de pescaíto estilo andalusí | 11€

Andalusian style fried fish

Chopitos o puntillitas de Sanlúcar | 11€

Punches-baby squid of Sancular

Tortillita de camarón (unidad) | 1,9€

Shrimp tortilla ships (unity)

Chanquetes rebozados y huevos fritos | 13€

Battered white bait and fried eggs

Sepia de Barbate al alioli | 14€

Barbate cuttlefish to the garlic and olive-oil sauce

Cazón en adobo, al estilo de Conil (Bienmesabe) | 11€

Dogfish of seasoning in the style of Conil

Poquito de tó: surtido de pescaíto frito con tortillitas | 15€

Little of everything, is assortment of fried fish with shrimp-ships

Croquetas de jamón ibérico a la antigua | 10€

Iberian ham croquettes

Pimientos de padrón fritos | 10€

Fried standard sweet green pepper

Pulpo a La Gaditana sobre crema de papas chipioneras | 18€

Octopus Cadiz style prepared over chipped-mashed potatoes

Delicias de merluza con salteado de gambas | 18€

Delicacies hake with sauteed prawns

Croquetas de carabineros y gambas | 12€

Croquettes of prawns and red scarlet

Calamarcitos de anzuelo con cama de panaderas | 17€

Grilled squid of fish-hook with chipped baker's bed

Flor de alcachofas confitadas con jamón ibérico | 16€

Flower of artichokes confited with iberian ham slices

Sartén de huevos trufados y atún rojo con un toque picante | 20€

Truffed eggs ,and cubes of red tuna with a touch of hot spicy

Huevo Poche con trufa y hongos | 15€

Poched eggs with black truffles and mushrooms

Entrantes Fríos

Cold starters

Jamón ibérico de bellota Sánchez Romero Carvajal (50gr) | 13€

Iberian acorn ham Sanchez Romero Carvajal. 50grs

Jamón ibérico de bellota Sánchez Romero Carvajal (100gr) | 22€

Iberian acorn ham Sanchez Romero Carvajal 100 grs

Salmorejo en crema con virutas de jamón y huevo | 10€

Salmorejo cream with ham and grated boeled eggs

Mojama de atún con almendras | 12€

Slice of red tuna with almond

Queso curado reserva de oveja | 12€

Cured cheese of sheep

Anchoas OO con tomate natural | 19€

Anchovies OO with natural tomato

Queso Payoyo, el tesoro de Grazalema | 14€

Payoyo cheese the treasure of Grazalema

Pastel de ortiguillas con reducción de queso Payoyo | 15€

Fresh netteles pie-cake with a reduction of Payoyo chesse

Milhojas de foie con pera confitada, mango y piñones | 17€

Milfeuille of foie-gras with confited pear mango and pine-nuts

Arroces y Calderos

Rices and claudrons

Mínimo 2 personas – Precio por persona

Minimum 2 persons-price per person

Arroz de carabineros | 19€

Red scarlet shrimp rice

Arroz del señorito Manuel | 17€

Mr lazy Manuel's rice

Arroz y bogavante | 19€

Lobster rice

Arroz de secreto ibérico con foie y boletus | 19€

Iberico secret rice with foie and mushrooms

Caldero con arroz con bogavante | 19€

Claudron with rice and lobster

Caldero con arroz de carabineros | 19€

Claudron with rice and red scalret prawns

Pescados

Fish

Cocochas de bacalao a la vasca con angulas del Cantábrico | 39€

Basque codfish cococha to eels

Tartar de atún rojo con caviar de Mujol | 20€

Tartare of red tuna with caviar of Grey mullet

Solomillo de atún rojo con ajo malagueño y gelatina de mango | 18€

Sirloin of red tuna with malagueño garlic and mango gelatin

Atún rojo de almadraba salteado con habitas baby | 18€

Red tuna of almadraba sawteed to baby beans

Cazuela de merluza con frutos del mar | 19€

Pan of hake with seafood

Atún Rojo soplao (Aderezado y preparado en mesa) | 22€

Blowing red tuna prepared and seasoned in table

Caldereta de atún rojo con bombones del mar | 19€

Red tuna steww with sea candy-fruits

Carnes

Meats

Entrecot de vaca con patatitas | 14€

Beef steak with potatoes

Chuletón de vaca ibérica de 500gr, maduración 30 días | 20€

Iberian cow steak to 500 grs,maturity 30 days ago

Pluma ibérica a baja temperatura con salsa romescú | 18€

Iberian feater to low temperatue with romescu sauce

Solomillo de vaca ibérica al foie de oca | 22€

Spanish tenderloin cow to the Goose fois-gras

Timbal de rabo de toro con foie y trufa | 19€

Bull's extail timbale with foie and truffle

Secreto ibérico macerado con crujiente de patata y tomate caramelizado | 15€

Macerated iberian secret pork with crunchy potatoes and caramelized tomato

Chuleta de vaca Gallega con hueso, maduración 40 días – KG | 54€

Galician Cow chops with bone, maturity 40 days ago (KG)

Postres

Desserts

Degustación de postres caseros Gaditana | 16€

Tasting of homemade Gaditana desserts

Tarta de queso gourmet | 6€

Gourmet cheesecake

Piononos de Santa Fe | 6€

Santa Fe piononos

Flan de huevo casero a la antigua usanza | 6€

Old-fashioned homemade egg flan

Sorbete de limón | 6€

Lemon sorbet

Helados variados | 5,5€

Varied ice cream

Tarta dulce de leche | 6€

Sweet milk cake

Tarta de yogurt y mora | 6€

Yogurt and blackberry tart

Tarta de chocolate blanco | 6€

White chocolate cake

Tarta de naranja | 6€

Orange cake

Tarta de la abuela | 6€

Grandma's cake

Tarta de tres chocolates | 6€

Three chocolate cake

Crema de arroz con leche con toque de canela y helado de merengue |
7,5€

Rice pudding cream with a touch of cinnamon and meringue ice cream

Brownie de chocolate con helado | 7,5€

Chocolate brownie with ice cream

Tatín de manzana | 7,5€

Apple tatin

Jornadas del Rabo del Toro

Days of the Rabo del Toro

Para compartir entre dos comensales

To share between two diners:

1° Jamón ibérico bellota Sánchez Romero Carvajal

Iberian acorn ham Sánchez Romero Carvajal

2° Crema fría de salmorejo con virutas de lomo ibérico

Cold Salmorejo cream with Iberian loin shavings

3° Ensalada de jamón de pato con virutas de foie

Duck ham salad with foie shavings

4° Croquetas de rabo de toro y boletus

Oxtail and boletus croquettes

5° Pulpo frito con patatas trufadas y pimentón

Fried octopus with truffled potatoes and paprika

Plato a elegir

Dish to choose

6° Timbal de rabo de toro con trufa y foie

Timbale of oxtail with truffle and foie

O / Or

6° Zarzuela de atún con mariscos y txangurro

Tuna zarzuela with seafood and txangurro

7° Tartas gourmet

Gourmet cakes

Promoción botella de vino de la casa por 8€. Jornada sujeta a todos los comensales de la mesa. Válido

todos los días de la semana comidas y cenas

Promotion bottle of house wine for 8€. Day subject to all diners at the table. Valid every day of the week

lunch and dinner

32,50€

Precio por comensal. IVA incluido

Price per diner. VAT included

Jornadas de Verano

Summer Days

1° Salpicón de langostinos y pulpo

Prawn and octopus salpicón

2° Sopa fría de almendras y crocanti ibérico

Cold almond and iberian crocanti soup

3° Tortillita de camarón de la bahía

Bay shrimp omelette

4° Cazón en adobo

Marinated dogfish

5° Láminas de solomillo ibérico a las finas hierbas

Iberian sirloin slices with fine herbs

6° Tartas caseras gaditanas

Cádiz homemade cakes

Promoción botella de vino de la casa (blanco o tinto) por 8€. Jornada sujeta a todos los comensales de la mesa. Válido de lunes a jueves comidas y cenas. Excepto festivos y vísperas de festivos.

Promotion bottle of house wine (white or red) for 8€. Day subject to all diners at the table. Valid from monday to thursday lunch and dinner. Except holidays and the eve of holidays.

14,50€

Precio por comensal. IVA incluido

Price per diner. VAT included