

MENÚ

2024

ENSALADAS

Tomate de la huerta / 8.90 €
Tomate y ajo, aliñado con vinagreta de Jerez. 🧑

De la casa / 12.50 €
Lechugas variadas, tomate, cebolla, zanahoria, pepino, maíz, atún y huevo cocido. 🍷 🍷 🧑

Quinoa / 13.50 €
Base de quinoa con aguacate, tomates cherry, maíz, mango, chile rojo, menta y cilantro con aderezo de miel de caña y frutos secos. 🍷 🍷 🍷
/ Opcional queso feta o huevo duro / 1 €

Burrata y pesto italiano / 15.80 €
Tomate, burrata italiana, albahaca, piñones, AOVE y parmesano. 🍷 🍷 🍷

Cesar de langostinos en tempura / 14.80 €
Lechugas variadas, tomates Cherry, picatostes, parmesano, langostinos en tempura y salsa César. 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Tataki de atún con crema de queso y pistachos / 14.80 €
Lechugas variadas, crema de queso viejo, atún fresco, pistachos, tomate cherry y AOVE. 🍷 🍷 🍷

Bahía Limón / 15.50 €
Mézlum de lechugas, aguacate, mango, langostinos, tomate Cherry, pepino y salsa de yogurt. 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

PARA COMPARTIR

Patatas fritas / 7.50 €
Nuestras patatas caseras ¡De las Buenas! 🍷

Patatas fritas Bahía Limón / 9.20 €
Patatas fritas con bacon, queso cheddar y cebollino.

Patatas Arrieras / 14.90 €
Patatas fritas con gambas al ajillo y alioli. 🍷 🍷

Fingers de pollo / 13.60 €
Tiras de pechuga de pollo empanada. 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Surtido de croquetas / 12.80 €
Consultar variedad del día. 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Revuelto de salmón / 14.80 €
Patatas fritas, salmón y huevo frito. 🍷 🍷 🍷

Salteado de alcachofas / 17.50 €
Con jamón y langostinos. 🍷 🍷 🍷 🍷

Almejas a la Marinera / 16.50 €
Almejas, AOVE, oloroso y ajo. 🍷 🍷 🍷 🍷

Huevos a la Marinera / 17.80 €
Huevos, langostinos, almejas, rape, cazón y ajo. 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Gambas al pil pil / 15.90 €
Gambas, AOVE, pimentón picante, guindillas, ajo y manzanilla. 🍷 🍷

Mejillones al vapor o marinera . / 15.90 € 🍷

SABORES DEL MUNDO

Gazpacho andaluz / 7.00 €
Tomate, cebolla, AOVE, y vinagre. 🍷

Nachos Pancho villa / 13.20 €
Tortilla de trigo, queso cheddar, pico de gallo, guacamole, nata agria y jalapeños. 🍷 🍷 🍷 🍷

Pincho moruno de atún / 8.70 €
Pincho de atun con aliño Moruno. 🍷 🍷

Provoleta / 12.50 €
Queso Provolone fundido al horno con tomates cherry, orégano y albahaca. 🍷

Provoleta a Feira / 16.50 €
Queso Provolone al horno con pulpo pimentón, ajo y AOVE. 🍷 🍷

Quesadilla de jamón y queso / 9.50 €
Tortilla de trigo con jamón y queso. 🍷 🍷 🍷

Empanadas Argentinas / 4.50 €
De Carne/ Espinaca con bechamel. 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Curry de atún con chutney de mango / 16.90 €
Con arroz thai y leche de coco. 🍷 🍷

Ceviche de Lubina / 14.50 €
Lubina fresca, leche de tigre, cebolla morada, boniato, cilantro, choclo, cacahuets y jalapeños. 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Tartar de atún / 16.90 € 🍷 🍷
Atún fresco, ajonjolí negro y dorado, soja y ginebra.

Tataki de atún con alga wakame / 17.20 €
Atún fresco y ensalada wakame. 🍷 🍷 🍷

ESPETOS

Sardinas / 13.80 € 🍷
Gambones / 17.80 € 🍷
Pata de pulpo / 24 € 🍷
Lubina / 19.50 € 🍷
Dorada / 19.50 € 🍷
Calamar / 26 € 🍷

FRITURAS

Calamares / 17.80 € 🍷 🍷
Boquerones / 14.80 € 🍷 🍷
Puntillitas / 15.90 € 🍷 🍷
Cazón / 14.50 € 🍷 🍷
Rosada / 16.80 € 🍷 🍷 🍷

PAN,
PICOS Y
ACEITUNAS

/ 2.00 €



PASTAS

Espagueti Boloñesa / 13.50 €
Pasta de trigo, carne de ternera y tomate frito. 🍷 🍷 🍷 🍷

Espagueti carbonara / 13.50 €
Pasta de trigo con bacon, cebolla, nata y queso. 🍷 🍷 🍷 🍷

Espagueti frutos del mar / 15.50 €
Pasta de trigo con mejillones, langostinos, calamar, rosada, tomate frito y nata. 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Espaghetti con vegetales / 13.50 €
Pasta de trigo con ajo , cebolla, brócoli con salsa de soja. 🍷 🍷 🍷 🍷

PAELLAS Y MELOSOS

MÍNIMO PARA 2 PERSONAS -
PRECIO POR PERSONA

Arroz negro / 16.50 €
Con calamares, langostinos y tinta de calamar. 🍷 🍷 🍷 🍷

Mariscos - Seco o meloso / 17.50 €
Con calamares y gambones. 🍷 🍷 🍷 🍷

Verduras / 16.50 €
Pimiento rojo y verde, cebolla morada, judías verdes y calabaza. 🍷 🍷

Ternera / 18.50 €
Entrecot de ternera. 🍷 🍷 🍷

Fideuá / 15.50 €
Con calamares y gambones. 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷



PESCADOS

Atún Rojo del Estrecho Certificado / 26 €
Con vegetales salteados. 🌱🥬🍷

Salmón con salsa de puerros y piñones / 18.50 €
En colchón de patata a lo pobre. 🍷🍷🍷

Brocheta de pescado y marisco / 19.20 €
Rosada, gambones, cebolla, pimienta rojo y verde. 🌱🍷🍷🍷🍷

PARRILLA

Secreto ibérico / 22 €
Con patatas fritas

**Secreto pampeano
"Entraña de ternera"** / 19.90 €
Con patatas y boniatos al horno. 🍷

Lomo bajo de vaca frisona / 22.70 €
Con patatas y boniatos al horno.

Paletilla de cordero asado / 22.70 €
Con Patatas asadas, ajo y vino. 🍷🍷🍷

Lomo bajo Rioplatense / 22.90 €
En reducción Malbec y pimienta negra.

Hamburguesa Angus / 16.70 €
Hamburguesa de ternera, lechuga, tomate, pepinillo, cebolla caramelizada, queso y bacon. 🍷🍷🍷

Hamburguesa Vegana / 15.90 €
Proteína vegetal, tomate, rúcula, aguacate y vinagreta de mostaza. 🌱🍷🍷

Plato combinado de pollo / 13.70 €
Pechuga grillada con ensalada, patatas fritas y huevo frito. 🍷

POSTRES

Lemon pie / 6.50 €
Base de galleta, crema de limón y nata. 🌱🍷🍷🍷🍷

Tarta de queso / 6.50 €
Base de galleta, crema de queso y salsa de frutos rojos. 🍷🍷🍷🍷🍷

Mousse chocolate / 6.50 €
Cremoso de chocolate 🍷🍷🍷

Banoffe / 6.50 €
Base de galleta horneada, plátano, dulce de leche y nata. 🌱🍷🍷🍷🍷

CHIRINGO



CHILL

VINOS BLANCOS

- CAL Y CANTO D.O VDT Mancha, VERDEJO / 19,50 €
- MARQUES DE RISCAL D.O Rueda, Verdejo / 23 €
- MARQUES DE RISCAL D.O Rueda, Sauvignon Blanc. / 23,80 €
- VIÑA DEL VERO D.O Somontano, Chardonnay. / 23,50 €
- LIBALIS Semidulce. / 20,50 €
- LIBALIS Frizzante. / 19,50 €
- TIERRABLANCA Tierras de Cádiz, Semidulce / 20,50 €
- VALTEA Albariño Rias Baixas. / 23,50 €
- PAZO DE SAN MAURO Albariño. / 28,50 €

VINOS TINTOS

- FULL FLAP D.O RIBERA DEL DUERO / 20 €
- LOPEZ DE HARO CRIANZA D.O Rioja Tempranillo Garnacha Graciano. / 21,50 €
- FINCA MONCLOA Tierras de Cádiz. / 26,50€
- MUGA CRIANZA D.O Rioja. / 28,50€
- CONDE DE SAN CRISTÓBAL D.O Ribera del Duero 2015. / 29.50€
- LAGARDE GUARDA MALBEC Argentina, Malbec. / 44,50€



CAVAS Y CHAMPAGNE

- BENJAMIN Brut. / 7€
- CINZANO Prosecco. / 23,50€
- JAUME SERRA Cava. / 23,50€
- JUVE CAMPS Reserva Familia. / 33,80€
- LLOPART CAVA Brut nature. / 38,50€
- LLOPART ROSE D.O Rioja - 90% Viura y 10% Malvasía. / 43.50 €
- MUMM CORDON ROUGE Champagne. / 80€
- MUMM ROSÉ Champagne. / 85€
- DOM PERIGNON Champagne. / 450€

- CAL Y CANTO D.O VDT Mancha / 19,50 €
- MUGA D.O Rioja. / 23,50€
- PUECH-HAUT- France. / 33,50€
- ## VINOS ROSADOS