



---

## CARTA

### MAR

Ostión de Conil a la candela	4€
Ostión de Conil a la qandela con ajo y perejil	5.5€
Langostino de la Isla, qandela y oloroso	100gr/14.5€

### PESCADOS

Borriquete de Conil a la qandela	62€/Kg
----------------------------------	--------

### VERDURAS

Cebolla asada, su jugo y praliné salado de almendras	8€
Hinojo y Cabra	8€

### CARNES

Txuleta de Retinta de La Janda	65€/Kg
--------------------------------	--------

### DULCE

Calabaza y helado de crema agria	6€
Helado de naranja amarga y cream con sopa de hierbas dulces (Helados elaborados por Obrador Grate)	6€

Servicio de pan:	1,80 €
------------------	--------

IVA INCLUIDO



---

## MENÚS DEGUSTACIÓN

MENÚ ANAFE

50€

MENÚ TOHQA

70€



---

## CARTA VINOS

### BLANCOS DE CRIANZA BIOLÓGICA

Fino Coquintero. Osborne D.O. Jerez-Xères-Sherry. Palomino Fino	16€/3€
Manzanilla fina Miraflores Bajo. M.A. de la Riva. D.O. Manzanilla Sanlúcar de Barrameda. Palomino Fino	3.5€
Pálido. Bodegas Gomez Nevado Villaviciosa de Córdoba, Pedro Ximenez	4€
Blanquito Manzanilla Pasada. Callejuela D.O. Manzanilla Sanlucar de Barrameda. Palomino Fino	6€
Domaine des Bodines 2017 A.O.C. Arbois. Savagnin	41€

### BLANCOS DE CRIANZA OXIDATIVA

Dorado Seco. Bodegas Gomez Nevado Villaviciosa de Córdoba. Pedro Ximenez	4€
Amontillado Fossi solera No. Primitivo Collantes D.O. Jerez-Xères-Sherry. Palomino Fino	58€/7€
Oloroso Cuco. Barbadillo D.O. Jerez-Xères-Sherry. Palomino Fino	33€/7€
Chardonnay Oxydatif 2015. Domaine des Marnes Blanches A.O.C Côtes du Jura. Chardonnay	8€
La Bota de Oloroso N 74. Equipo Navazos D.O Montilla Moriles. Pedro Ximenez	13€

### ESPUMOSOS Y CHAMPAGNE

Climax. Can Ràfols dels Caus El Garraf. Xarel·lo, Macabeo y Chenin Blanc	36€
Terroirs. Adrien Renoir A.O.C. Champagne. Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier	55€

Terre de Meunier. Dehours A.O.C. Champagne. Meunier	60€
Meunier de Moussy. Charlot Tanneaux A.O.C. Champagne. Pinot Meunier	62€
Cuvée Metisse. Oliver Horiot A.O.C. Champagne. Pinot Noir y Pinot Blanc	66€
Fidele. Vouette & Sorbee. A.O.C. Champagne. Pinot Noir	93€
Amphore 2018. Marie Courtin A.O.C. Champagne. Chardonnay	140€

## BLANCOS

Socaire 2018. Primitivo Collantes V.T. Cádiz. Palomino Fino	24€
Candea 2019. Quinta da Muradella D.O. Monterrei. Doña Blanca y Treixadura	25€
Clisson 2017. Domaine de Pépière A.O.C Muscadet Sèvre-et-Maine (Pays Nantais) Melon de Bourgogne	35€
Clos du Papillon 2014 . Domaine des Baumard A.O.C . Savennières. Chenin Blanc	40€
Mon Amour 2017. Bodegas Forlong V.T. Cádiz . Palomino	45€

## TINTOS

Babirole 2020. Andrea Calek I.G.P. Ardeche. Syrah	24€
Fato 2019. Eloi Cedo Mallorca. Callet, Mantonegro y Escursac	26€
Parajes 2017. César Marquez D.O Bierzo. Mencía y Alicante Bouchet	26€
Tintilla Corchuelo 2018. Luis Pérez V.T. Cádiz. Tintilla de Rota	27€
Equinoxe 2018. Equis. Maxime Graillet A.O.C Crozes - Hermitage. Syrah	30€
Historic 2018. Terroir a l Limit D.O.Ca. Priorat. Garnacha tintorera y Cariñena.	33€
Cerro de las Monjas 2008. Barranco Oscuro La Alpujarra. Garnacha, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc y Merlot	43€

Gattinara 2017. Nervi Conterno  
Piamonte. Nebbiolo

80€

## DULCES

Fleur d ' Erables 2018. Domaine des Sablonettes  
A.O.C. Vallée de la Loire. Chenin Blanc

26€/5€

La Casa del Inca. Equipo Navazos  
D.O. Montilla Moriles. Pedro Ximenez

35€/6€

Cream muy viejo. Juan Piñero  
D.O. Jerez-Xères-Sherry. Pedro Ximenez

28€/8€

Oxuel Supurao. Ojuel  
D.O. Ca. Rioja. Tempranillo y Garnacha

26€/9€

Essència. Cosmic Vinyaters  
Alt Empordà. Cariñena Blanca

42€/11€

Pedro Ximenez La Cañada. Pérez Barquero  
D.O. Montilla Moriles. Pedro Ximenez

61€/13€

IVA INCLUIDO