

APERITIVOS

Hogaza de pan [2pax.] - 6€
masa madre fermentada durante 48h y
acompañada de mantequilla

Gilda Patxi [ud.] - 2,9€
¡Ay va la h*stia!

**Tabla de jamón ibérico Dehesa de
Extremadura** - 12 / 21€
[media / ración]
con salmorejo y tostaditas de pan sardo

**Tabla de lomo ibérico de bellota
Jesús Valle** - 11 / 18€
[media / ración]
con salmorejo y tostaditas de pan sardo

Tabla de queso de cabra Payoya - 15€
curado en manteca con picos rústicos,
nueces y membrillo

Chicharrones de Cádiz - 8,5€
al estilo de la Sierra de Paterna
loncheado fino y terminado con
pimienta negra, sal y AOVE

ALGO LIGERITO

Salmorejo cordobés - 9€
hecho con mimo al estilo tradicional
con crujiente de cecina y huevo

Ensalada de tomate de temporada - 16€
rodajas del mejor tomate de temporada,
ventresca y aliño ajo-perejil

Ensaladilla rusa - 9/15€
[media / ración]
al estilo de Triana muy melosa, nuestra
receta secreta y ¡ahora con gambón
rallado!

Burratina Salitre - 15€
en cama de rúcula, pimiento
caramelizado, tartufata y tomate seco

Flor de Alcachofa [ud.] - 5€
con crujiente de jamón ibérico, si el
producto es top, ¿para qué complicarse?

Saam de mejillones [4ud.] - 12€
en escabeche y oreja confitada nuestra
versión del taco vietnamita, ¡adictivo!

IVA inc. | Disponemos de carta de alérgenos

¿UN POCO MÁS DE CONTUNDENCIA?

El bikini 2.0 - 12€
tramezzini crujiente, cecina de retinta y
muuuucho queso Havarti

Tartar de atún Balfegó - 24€
con aguacate sopleteado, aliño japo-castizo
y huevas de trucha ahumadas

La "Hamburguesa" - 15€
Doble carne smash style, pan brioche,
brotes tiernos, tomate natural, cheddar
y mayo-bacon

Tacos de Costilla de Vaca [2u.] - 14€
cocinados a baja temperatura, en
tortilla de maíz, con chimichurri
nikkei y mahonesa de cilantro

Tortilla trufada de patatas - 15€
hecha al momento con patatas Beltrán,
huevos de corral y cebolla caramelizada
(o sin ella)

TOSTAS, BRIOCHES Y MOLLETES

Anchoas - 9€
mantequilla ahumada y anchoas del
Cantábrico en pan crujiente

Pimiento y ventresca - 7€
asados a fuego lento y en pan crujiente

Tosta de queso de cabra - 6€
bien fundido y con cebolla caramelizada

Mollete de lacón - 8€
cortado al momento, con queso Havarti y
pimentón de la Vera

Brioche de steak tartar - 8€
solomillo 100% de bellota, aliño secreto
y yema de huevo curada

¿ALGO DULCE?

Tarta de quesos ahumados - 9€
¿apostamos que es la mejor que has
probado?

Coulant de chocolate negro - 6€
calentito y fluido, con helado de
vainilla y nueces de Macadamia

APERITIFS

Bread Loaf [2pax.] - 6€
Sourdough fermented for 48h served with butter

Gilda Patxi [ea.] - 2.9€
Oh my God!

Dehesa de Extremadura Iberian Ham Platter - 12 / 21€
[half / full portion]
with salmorejo and Sardinian bread toasts

Jesús Valle Iberian Acorn Loin Platter - 11 / 18€
[half / full portion]
with salmorejo and Sardinian bread toasts

Payoya Goat Cheese Platter - 15€
aged in lard with rustic breadsticks, walnuts, and quince

Cádiz Pork Cracklings - 8.5€
thinly sliced in the style of Sierra de Paterna and finished with black pepper, salt, and EVOO

SOMETHING LIGHT

Cordoba Salmorejo - 9€
made with care in the traditional style with crispy cured meat and egg

Seasonal Tomato Salad - 16€
slices of the best seasonal tomato, tuna belly, and garlic-parsley dressing

Russian Salad - 9/15€
[half / full portion]
in the style of Triana, very creamy, our secret recipe and now with grated prawns!

Salitre Burratina - 15€
on a bed of arugula, caramelized peppers, truffle sauce, and dried tomato

Artichoke Flower [ea.] - 5€
with crispy Iberian ham, if the product is top-notch, why complicate it?

Mussel Saam [4ea.] - 12€
pickled mussels and confit pig's ear, our version of the Vietnamese taco, addictive!

SOMETHING A BIT MORE SUBSTANTIAL?

The Bikini 2.0 - 12€
Crispy tramezzini, Retinta beef cured meat, and looots of Havarti cheese

Balfegó Tuna Tartare - 24€
with torched avocado, Japanese-Spanish dressing, and smoked trout roe

The "Hamburger" - 15€
Double smash style beef, brioche bun, tender shoots, fresh tomato, cheddar, and bacon mayo

Beef Rib Tacos [2pcs.] - 14€
cooked at low temperature, in corn tortillas, with Nikkei chimichurri and cilantro mayonnaise

Truffled Potato Omelette - 15€
made on the spot with Beltrán potatoes, free-range eggs, and caramelized onion (or without)

TOASTS, BRIOCHES, AND ROLLS

Anchovies - 9€
smoked butter and Cantabrian anchovies on crispy bread

Pepper and Tuna Belly - 7€
slow-roasted and on crispy bread

Goat Cheese Toast - 6€
nicely melted with caramelized onion

Lacón Roll - 8€
sliced on the spot, with Havarti cheese and Vera paprika

Steak Tartare Brioche - 8€
100% acorn-fed sirloin, secret dressing, and cured egg yolk

SOMETHING SWEET?

Smoked Cheesecake - 9€
Do you bet it's the best you've ever tried?

Dark Chocolate Coulant - 6€
warm and fluid, with vanilla ice cream and Macadamia nuts