

EL APERITIVO			Tapa	Plato			
Gilda especial de olivas, anchoa y piparra	-11-	1 und	3,00	12,00	Pan de masa madre y picos -4- 2,50		
Boquerones en vinagre de Jerez y AOVE	-11,14-				Almendras Fritas -4- 3,00		
Anchoa imperial con mantequilla trufada	-4, 11,14-	1 und	3,80		13,80	Olivas cachonditas picantes -13- 2,50	Pan cristal con tomate rallado -4- 3,00
Matrimonio de anchoa y boquerón, con salmorejo	-4,11,14-	1 und	6,00				
Torreznos artesanos laminados muy finos	-4-						
Tosta de foie flambeado con mermelada de albaricoque	-4-	1 und	7,50		20,00		
Tartar de vaca con patatas fritas	-7,10-				22,00		
Tartar de atún rojo salvaje con aceite de sésamo y soja	-11,12,14-			6,00	Patatas chips de perol con salsa picante -13-		
Las bravas	-7,13-			4,80	9,60	3,40 bolsa	
Croquetas de jamón de bellota 100% Lazo”	-4,7,8-				8,00		
Berenjenas fritas con roquefort	-4,8-						

CHARCHUTERIA de PURA RAZA “LAZO”

Jamón ibérico de bellota 48 meses 16,00 -50g- 29,00 -100g-	Salchichón ibérico de bellota 7,00 -50g- 13,00 -100g-	Lomito ibérico de bellota 12,00 -50g- 24,00 -100g-	Chicharrón de Cádiz 7,50 -50g- 14,00 -100g-
Surtido ibérico 30,00	Surtido de quesos con confituras y frutos secos -4,6,8- 1/2 Tabla 12,00 - Tabla 24,00		

CLÁSICOS de SIEMPRE	Tapa	Plato	CUCHAREO	
Ensaladilla de gambas, la de siempre -5, 7-	4,00	12,00	Pochas con marisco 12,00 -5,13-	Espinacas con garbanzos 10,00 -4-
Papas aliñás templaitas con aceite de oliva y vinagre -13-	3,80	11,00	Arroz del día 12,00 -5,11-13-	Carrillá ibérica en salsa 12,00 -4,13-
Salpicón de marisco -5, 9, 11, 13-		10,00		
Tomate de “Verdad” con aceite y sal -13-		12,00	Fritá de tomate, langostino y huevo 12,00 -4,5,7-	
Gambas a la bechamel, con mayonesa casera -4,5,8-	4.00	12,00	MARISQUITO	
Gambas al ajillo, en cazuela de barro -5,7-		15,00		
Pincho de langostino en Salsa verde. 2 uds -4,5-		4,20	Gambas blancas “al puñado” -5- 12,00 Langostinos Sanlúcar -5- 15,00 100gr Ostra Guillardau nº2 -9- 5,50 und Almejas de Carril, al gusto -9,13- 24,00 Vieira gratinada -4,5,8,9- 11,00 und	
Champiñones a la plancha con salsa verde	3,80	11,00		
Chipirones a la plancha -9-	5.50	16,00		
Tortilla de patata trufada -7-		9,50		
3 huevos fritos 3, con patatas y Jamón ibérico -4,7-		18,00		

PESCADERIA	1/2	Ración	CARNES	Tapa	Plato
Boquerones fritos al limón -4,11-	8,00	14,00	Secreto ibérico adobado, con mojo -4,13-		16,00
Cazón en adobo -4,11,13-	7,50	12,00	Pollo frito -4-	4,80	9,20
Choco de Huelva -4,9-	7,50	12,00	Solomillo de cerdo al whiksy -4,13-	4,80	15,00
Puntillita nacional -4,9-		20,00	Lomo de vaca madurada con foie flamneado, 300gr. -4,8-		28,00
Fritura Sevillana -4,9,11-		24,00	POSTRES		
Lomo de atún rojo plancha con pipirrana -11,13-		22,00			

MONTADITOS			Tarta de la abuela 6,00 -4,7,8- Tarta de queso 8,00 -7,8-
Molletito de pan cristal con pringá -4-	3,80		Sobao con natillas 7,00 -4,7,8- Pan con chocolate 5,00 -4,8-
Montadito de gambas con alioli -4,5-	4,00		Tocino de cielo 6,00 -7-
Montadito de solomillo al whisky -4,13-	3,80		
Montadito de serranito ibérico -4-	4,00		
Montadito alicantino -4,7,8-	4,00		

“THE APERITIF”		Tapa	Full	Sourdough bread and breadsticks 2,50 -4-	
Special Gilda (olive, anchovy & piparra pepper) -11-	1 und	3,00	12,00	Fried almons -4- 3,00	
Anchovies marinated in Jerez vinegar & extra virgin olive oil -11,14-					
Premium anchovy with truffle butter-4, 11,14-	1 und	3,80			
“Marriage” of anchovy & boquerón with salmorejo -4,11,14-	1 und	6,00			
Artisan crispy pork belly (thinly sliced) -4-					
Flambéed foie gras toast with apricot jam -4-	1 und	7,50	13,80	Spicy olives -13-	Glass bread with grated tomato-4-
Beef tartare with fries -7,10-			20,00	2,50	3,00
Wild red tuna tartare with sesame oil & soy sauce -11,12,14-			22,00		
“Patatas bravas” -7,13-			6,00	PKettle-cooked potato chips with spicy sauce -13-	
100% acorn-fed Iberian ham croquettes “Lazo” -4,7,8-		4,80	9,60	3,40 bag	
Fried aubergine with Roquefort cheese -4,8-			8,00		

«LAZO» PURE BREED CURED MEATS

<i>Acorn-fed Iberian cured ham 48 month</i> 16,00 -50g- 29,00 -100g-	<i>Acorn-fed Iberian pork loin salchichon</i> 7,00 -50g- 13,00 -100g-	<i>Acorn-fed Iberian cured pork loin</i> 12,00 -50g- 24,00 -100g-	<i>“Chicharrón de Cádiz”</i> 7,50 -50g- 14,00 -100g-
<i>Iberian Assortment</i> 30,00	Artisan cheese board served with jam and nuts -4,6,8- 1/2 portion 12,00 - Portion 24,00		

CLASSICS	Tapa	Full	WITH A SPOON	
Prawn potato salad, the usual -5, 7-	4,00	12,00	Pocha beans with shellfish 12,00 -5,13-	Spinach with chickpeas 10,00 -4-
Warm potato salad dressed in olive oil and vinegar -13-	3,80	11,00		
Seafood medley -5, 9, 11, 13-		10,00	Rice of the day 12,00 -5,11-13-	Iberian pork cheeks in sauce 12,00 -4,13-
Fresh tomato with oil and salt -13-		12,00		
Prawns in Béchamel sauce with mayonnaise -4,5,8-	4.00	12,00	Tomate sauce, shrimp and fried egg 12,00 -4,5,7-	
Cazuela dish of prawns in garlic sauce -5,7-		15,00		
PPrawn skewer with green sauce. uds -4,5-		4,20	SHELLFISH	
Grilled mushrooms with green sauce	3,80	11,00	White shrimps, boiled «al puñado » -5-	12,00
Grilled small cuttlefish with green sauce -9-	5.50	16,00	Sanlucar prawns or grilled -5-	15,00 100gr
Lightly cooked, truffled potato omelette -7-		9,50	Fresh Gillardeau No 2 oysters -9-	5,50 und
3 Fried eggs with french potatoes and iberian cured ham -4,7		18,00	Carril clams ,cooked to yourpreference -9,13-	24,00
			Scallop gratin -4,5,8,9-	11,00 und

<i>FRIED FISH</i>	<i>1/2</i>	<i>Full</i>	<i>A LITTLE MEAT</i>	<i>Tapa</i>	<i>Full</i>
<i>Fresh anchovies in lemon -4,11-</i>	<i>8,00</i>	<i>14,00</i>	<i>Siberian pork with mojo sauce -4,13-</i>		<i>16,00</i>
<i>Fried suttlefsh -4,11,13-</i>	<i>7,50</i>	<i>12,00</i>	<i>Fried chicken -4-</i>	<i>4,80</i>	<i>9,20</i>
<i>Cuttlefish from “Huelva” -4,9-</i>	<i>7,50</i>	<i>12,00</i>	<i>Pork tenderloin with whiksy sauce</i>	<i>4,80</i>	<i>15,00</i>
<i>National Squid -4,9-</i>		<i>20,00</i>	<i>-4,13-</i>		<i>28,00</i>
<i>Selection of fried fish -4,9,11-</i>		<i>24,00</i>	<i>Beef underside, with foie grass 300gr. -4,8-</i>		
<i>Red tuna loin with pipirrana salad -11,13-</i>		<i>22,00</i>	<i>DESSERTS</i>		

BAPS AND BUNS		Traditional cake à la grandma 6,00		Cheesecake 8,00	
Glass bread roll with pringá -4-	3,80	-4,7,8-			-7,8-
Prawn and garlic mayonnaise roll -4,5-	4,00	Sobao with custard 7,00		Bread with chocolate 5,00	
Pork in whisky sauce roll -4,13-	3,80	-4,7,8-		-4,8-	
Iberian serranito roll -4-	4,00	Tocino de cielo 6,00 -7-			
“Alicantino roll”-4,7,8-	4,00	1.LUPIN 2.CELERY 3.PEANUTS 4.GLUTEN 5.CRUSTACEANS 6.TREE NUTS 7.EGG 8.DAIRY 9.MOLLUSCS 10.MUSTARD 11.FISH 12.SOY 13.SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES 14.SESAME			
		“Prices in euros VAT included”			

LA ALICANTINA

Desde 1922

“Entre barriles y sevillania”

CERVEZA | BEER

CERVEZA CRUZCAMPO BARRIL		2,00.-	4,00.-
CRUZCAMPO RESERVA ESP.		4,00.-	
CRUZCAMPO SIN GLUTEN 1/3		4,00.-	
CERVEZA CRUZCAMPO RANDLER		4,00.-	



VINOS TINTOS | RED WINES

LA PODA D.O. RIBERA		3,90.-	19,00.-
MARQUES Y BENGEOA CRIANZA D.O. RIOJA	..	4,00.-	20,00.-
AMOR DE VEGA CRIANZA D.O. RIBERA		5,50.-	28,00.-
SIERRA CANTABRIA D.O. RIOJA		5,50.-	27,00.-
GARUM TINTO D.O. CADIZ		26,00.-	
COSME PALACIOS D.O. RIOJA		32,00.-	
CEPA 21 D.O. RIBERA		38,00.-	
SECRETO D.O. RIBERA		39,00.-	
MARQUÉS DE MURRIETA RVA D.O. RIOJA		40,00.-	
PAGO DE CARRAOVEJAS D.O. RIBERA		64,00.-	
MALABRIGO D.O. RIBERA		66,00.-	
PSI D.O. RIBERA		77,00.-	



VINOS BLANCOS | WHITE WINES

VI COOL. D.O. TIERRA DE CADIZ		3,50.-	18,00.-
AGUADULCE D.O. CONDADO DE HUELVA		3,50.-	18,00.-
VILLALUA D.O. CONDADO DE HUELVA		5,00.-	18,00.-
PALOMO COJO D.O. RUEDA		3,80.-	18,00.-
PAZO SAN MAURO D.O. RIAS BAIXAS		5,00.-	25,00.-
PERRO VERDE		30,00.-	
JOSE PARIENTE D.O. RUEDA		24,00.-	
AERONAUTA D.O. VALDEORRAS		35,00.-	
QUINTA APOLONIA D.O. RUEDA		45,00.-	
GRAN PAZO BARRANTES D.O. RIAS BAIXAS		60,00.-	
BELONDRADO Y LURTON D.O. RUEDA		86,00.-	

CHAMPAGNE

MOET IMPERIAL BRUT	80,00.-
MOET ROSE IMPERIAL	90,00.-
BOLLINGER BRUT	110,00.-
BOLLINGER BRUT ROSÉ	140,00.-

REFRESCOS SOFT DRINKS	..	2,50.-
TINTO CON CASERA RED WINE & LEMON SODA	..	3,50.-
SANGRÍA	..	7,00.-
AGUA MINERAL SIN GAS STILL WATER	..	2,50.-
AGUA CON GAS SPARKLING WATER	..	3,00.-

GENEROSOS | SHERRY & FORTIFIED WINES

MANZANILLA

SOLEAR		3,00.-	22,00.-
LA GABRIELA		5,00.-	23,00.-
LA PEPA		3,00.-	22,00.-

CREAM

EVA CREAM		4,00.-	19,00.-
-----------	------	--------	---------

AMONTILLADO

PRINCIPE		5,50.-	29,00.-
VIÑA AB		6,00.-	29,00.-

PEDRO XIMENEZ

PX NECTAR		5,50.-	24,00.-
PX LA CILLA		6,00.-	29,00.-

OLOROSO

SOLERA 1847		4,00.-	18,00.-
OLOROSO ALFONSO		4,50.-	22,00.-
CUCO		6,50.-	32,00.-

PALO CORTADO

OBISPO GASCON		10,00.-	47,00.-
---------------	------	---------	---------

FINO

TÍO PEPE	..	4,00.-	20,00.-
TÍO PEPE EN RAMA			36,00.-
VERMÚ	..	4,50.-	



VINOS ROSADOS | WHITE WINES

LA PODA D.O. RIBERA		3,90.-	20,00.-
ROSELITO		26,00.-	

CAVAS | SPARKLING WINES

JUVE&CAMPS RESERVA DE LA FAMILIA		6,00.-	32,00.-
JUVE&CAMPS ROSE ESSENTIAL PINOT NOIR		7,00.-	32,00.-
BARBADILLO VI BLANCO		3,50.-	18,00.-

SPRITZ

PETRONI SPRITZ	..	7,50.-	
APEROL SPRITZ	..	8,00.-	
CROFT TWIST	..	4,00.-	20,00.-



SOBREMESA | DIGESTIFS

WHISKY	8,00.-
RON RUM	8,00.-
GINEBRA GIN	8,00.-
VODKA	8,00.-
LICORES LIQUEUR	6,00.-
RESERVAS RESERVE	9,00.-
PREMIUM	12,00.-