

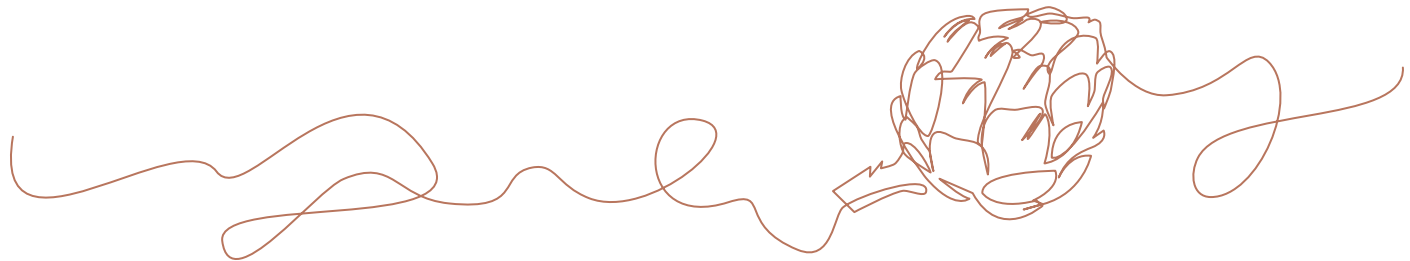
menú

ENTRANTES FRÍOS

Salmorejo con tomates de Conil y helado de queso Payoyo (1,7,12)	8,50
Ensaladilla con gambas de cristal (1,2,3,10,12)	10,00
Ensalada de burrata con tomate de la huerta, rúcula, piñones y pesto (7,8,12)	16,00
Ensalada de bacalao ahumado, pimientos del Piquillo, queso feta y naranja (4,7,12)	15,00
Ensalada NUMA: pollo crujiente, queso de cabra, bacon, cacahuetes, maíz, tomates cherries y salsa de mostaza verde (1,3,5,7,10,12)	16,50
Tosta de atún rojo con mayonesa de trufa (ud.) (1,2,3,4,6,7,11,12)	11,00

ENTRANTES CALIENTES

Croquetas de atún encebollado (6 ud.) (1,3,4,6,7,11)	12,00
Patatas trufadas con cheddar, bacon, mayonesa de trufa (1,3,6,12)	12,50
Duo de baos: bao negro de gambas en tempura y salsa de mayo kimchi & bao de presa confitada a la BBQ y kikos (1,2,3,4,6,7,8,11,13)	14,00
Brioche de calamares fritos con alioli y sriracha (1,3,4,10,12)	12,00
Gambas al Ajillo (2,12)	16,00
Cazón en adobo con mayonesa de lima (1,2,3,4,6,11,12)	15,00



Información sobre alérgenos



1. Gluten



3. Huevo



5. Cacahuete



7. Lácteos



9. Apio



11. Granos de sésamo



13. Moluscos



2. Crustáceos



4. Pescado



6. Soja



8. Frutos de cáscara



10. Mostaza



12. Dióxido de azufre y sulfitos



14. Altramuces

Si tiene cualquier duda sobre alérgenos, por favor consulte a nuestro personal. Todos los precios están en euros e incluyen IVA.

menú

PEQUEÑO GUIÑO AL ATÚN ROJO DE ALMADRABA

Lingote de atún rojo en tempura de cítricos (1,3,4,6,7,10,11) 24,00

Tartar de descargamento (1,3,4,6,7,8,11,12) 24,00

Tacos con dados de atún rojo, guacamole, cebolla crujiente y mayonesa de kimchi (1,2,3,4,10,11) (2 ud.) (9€ ud. extra) 18,00

Huevo frito con patatas y tartar de atún rojo (1,2,3,4,6,11,12,13) 26,00

Fantasia de atún rojo: pan chino con mousse de mango, atún y petazeta. (1,4,6,7,11) (4 ud) (4€/ud extra) 16,00

PARA TERMINAR

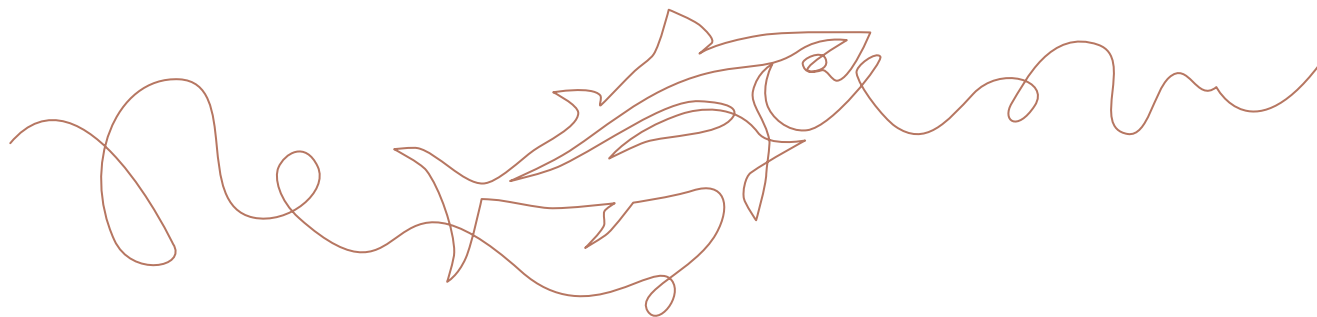
Ventresca de atún rojo a la plancha con pimientos del Piquillo (4) 28,00

Calamar a la plancha con piriñaca (4,12,13) 18,00

Cachopo de atún con queso de cabra y patatas fritas (1,3,4,6,7) 24,00

Presa Ibérica con patatas fritas 22,50

Hamburguesa de ternera de Retinto, rúcula, bacon, cebolla caramelizada, queso Idiazabal, huevo frito y salsa smokey baconnise (1,3,6,7,10,11,12) 16,00



Información sobre alérgenos



1. Gluten



3. Huevo



5. Cacahuete



7. Lácteos



9. Apio



11. Granos de sésamo



13. Moluscos



2. Crustáceos



4. Pescado



6. Soja



8. Frutos de cáscara



10. Mostaza



12. Dióxido de azufre y sulfitos



14. Altramuces

Si tiene cualquier duda sobre alérgenos, por favor consulte a nuestro personal. Todos los precios están en euros e incluyen IVA.

menú

LA PARTE MÀS DULCE

Brownie de chocolate con helado de vainilla
(1,3,6,7,8)

7,50

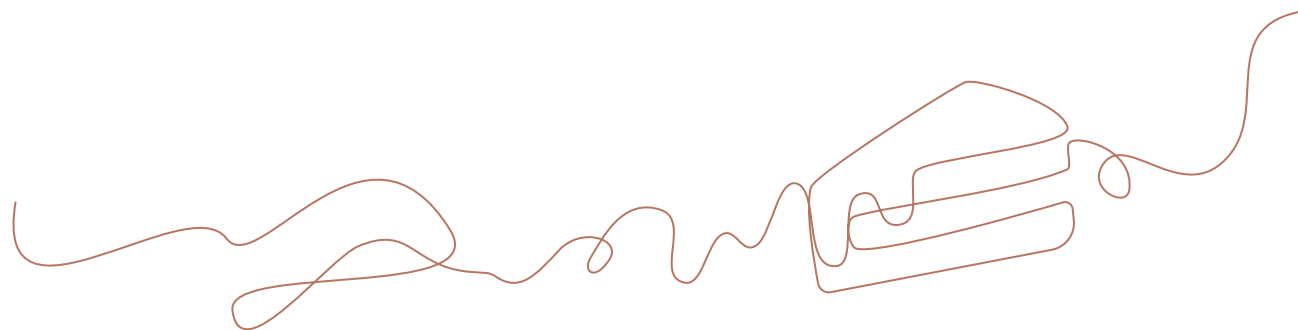
Nuestra tarta de queso de cabra con crema de
Kinder (1,3,5,6,7,8)

8,00

Disponible brownie de chocolate sin gluten
(6,8)

Mousse de limón (1,3,5,6,7,8)

7,50



Información sobre alérgenos



1. Gluten



3. Huevo



5. Cacahuete



7. Lácteos



9. Apio



11. Granos de sésamo



13. Moluscos



2. Crustáceos



4. Pescado



6. Soja



8. Frutos de cáscara



10. Mostaza



12. Dióxido de azufre y sulfitos

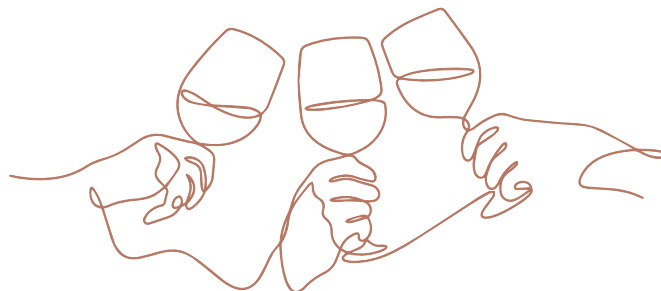


14. Altramuzes

Si tiene cualquier duda sobre alérgenos, por favor consulte a nuestro personal. Todos los precios están en euros e incluyen IVA.

vinos / wines

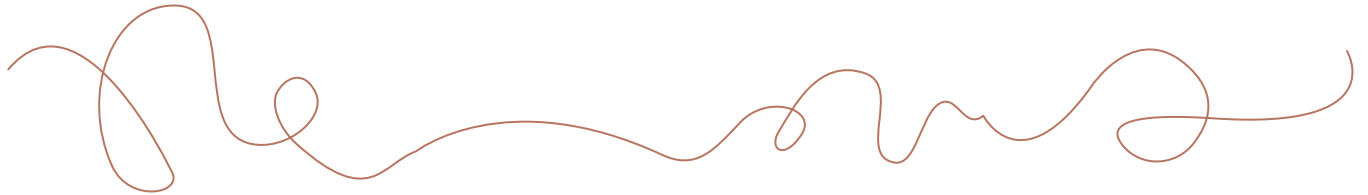
				D.O.
BLANCOS · WHITE				
Badajo	3,80	21,00	<i>Verdejo</i>	<i>Rueda</i>
K-Naia	4,00	22,50	<i>Verdejo & Sauvignon blanc</i>	<i>Rueda</i>
La Chalada "semidulce"	4,20	24,00	<i>Verdejo</i>	<i>Rueda</i>
Refugallo	-	34,00	<i>Godello, albariño & doña blanca</i>	<i>Ribeira Sacra</i>
Terras gauda	-	32,00	<i>Albariño, caiño & Loureiro</i>	<i>Rias Baixas</i>
TINTOS · RED				
Edulis	4,00	22,50	<i>Tempranillo</i>	<i>Rioja</i>
Negu baigorri	4,30	25,00	<i>Tempranillo</i>	<i>Rioja</i>
Figuero 4 roble	4,50	26,00	<i>Tempranillo</i>	<i>Ribera del duero</i>
Lopez cristobal la linde	4,50	26,00	<i>Tinta del pais, Merlot</i>	<i>Ribera del duero</i>
Iceni	4,30	25,00	<i>Tintilla de Rota & Syrah</i>	<i>IGP Cádiz</i>
Descalzos viejos	4,30	25,00	<i>Garnacha, Merlot & Syrah</i>	<i>Ronda</i>
Dominio del bendito "El buen rollo"	-	26,00	<i>Tinta de Toro</i>	<i>Toro</i>
Alicante bouchet	-	28,00	<i>Monastrell</i>	<i>Alicante</i>



Todos los precios están en euros e incluyen IVA / All prices are in euros and include VAT.

vinos / wines

				D.O.
ROSADO · ROSÈ				
Clavelina	3,80	21,00	<i>Syrah</i>	<i>Condado de Huelva</i>
ESPUMOSO · SPARKLING				
Viña Romale Brut Nature	4,00	16,50	<i>Macebeo, Parellada, Malvasia & Xarel-lo</i>	<i>Cava</i>
Torrelló brut reserva	-	35,00	<i>Macebeo, Xarel-lo, Parellada & Chardonnay</i>	<i>Cava</i>
GENEROSOS · FORTIFIED				
Fino Tio Pepe	3,50	24,00	<i>Palomino fino</i>	<i>Jerez-Xeres-Sherry</i>



menu

COLD STARTERS

Salmorejo with tomatoes from conil garden and Payoyo cheese ice cream (1,7,12)	8,50
Potato and mayo salad with cristal fried prawns (1,2,3,10,12)	10,00
Burrata salad with garden fresh tomato, rocket, pinenuts and pesto sauce (7,8,12)	16,00
Smoked cod salad with Piquillo peppers, feta cheese and orange (4,7,12)	15,00
NUMA salad: crunchy chicken, goat cheese, bacon, peanuts, corn, cherry tomatoes and green mustard sauce (1,3,5,7,10,12)	16,50
Almadraba bluefin tuna toast with truffle mayonnaise (unit.) (1,2,3,4,6,7,11,12)	11,00

WARM STARTERS

Tuna with onion croquettes (6 units) (1,3,4,6,7,11)	12,00
Potatoes with truffle, cheddar, bacon and truffle mayonnaise (1,3,6,12)	12,50
Bao duo: black bao with tempura prawns and kimchi mayo & bao with confited Iberian pork and toasted corn (1,2,3,4,6,7,8,11,13)	14,00
Brioche bread with fried squid, aioli and sriracha (1,3,4,10,12)	12,00
Garlic prawns (2,12)	16,00
Marinated fried dogfish with lime mayonnaise (1,2,3,4,6,11,12)	15,00



Allergen Information

1. Gluten

3. Egg

5. Peanuts

7. Dairy

9. Celery

11. Sesame

13. Moluscos

2. Crustaceans

4. Fish

6. Soy

8. Tree nuts

10. Mustard

12. Sulfites

14. Altramucos

If you have any questions about allergens, please ask our staff. All prices are in euros and include VAT.

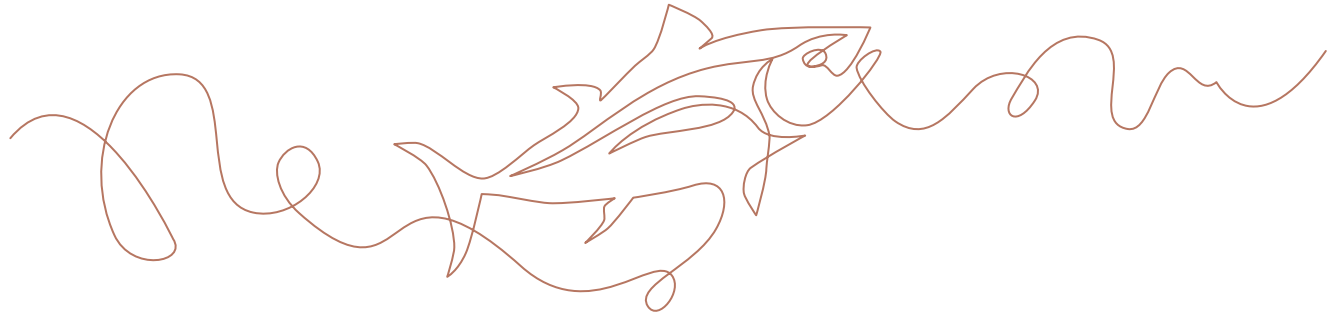
menu

A SMALL NOD TO BLUEFIN TUNA FROM "ALMADRABA"

Bluefin tuna fillet in citrus tempura (1,3,4,6,7,10,11)	24,00
Bluefin tuna tartar (1,3,4,6,7,8,11,12)	24,00
Tacos with diced bluefin tuna, guacamole, crispy onion and kimchi mayonnaise (1,2,3,4,10,11) (2 ud.) (9€ ud extra)	18,00
Bluefin tartar, fries and fried egg (1,2,3,4,6,11,12,13)	26,00
Bluefin tuna fantasy: Chinese bread with mango mousse, tuna and petazeta (1,4,6,7,11) (4 ud) (4€/ud extra)	16,00

TO END

Grilled bluefin tuna belly with Piquillo peppers (4)	28,00
Grilled squid with pear aioli (3,4,6,11,12,13)	18,00
Breaded tuna with goat cheese and fries (1,3,4,6,7)	24,00
Iberian pork loin with fries	22,50
Retinto beef burger with rocket, bacon, caramelised onion, Idiazabal cheese, fried egg and smokey baconnaisse sauce (1,3,6,7,10,11,12)	16,00



Allergen Information

1. Gluten

2. Crustaceans

3. Egg

4. Fish

5. Peanuts

6. Soy

7. Dairy

8. Tree nuts

9. Celery

10. Mustard

11. Sesame

12. Sulfites

13. Moluscos

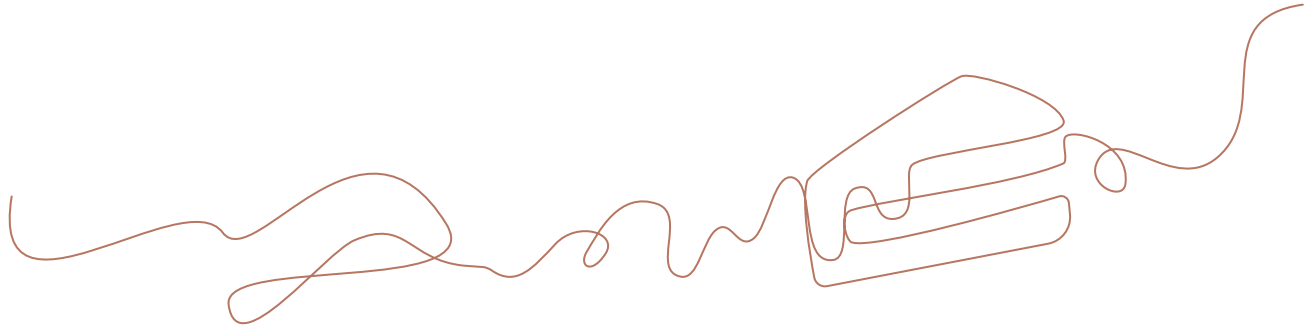
14. Altramucos

If you have any questions about allergens, please ask our staff. All prices are in euros and include VAT.

menu

THE SWEETER SIDE

Chocolate brownie with vanilla ice cream (1,3,6,7,8)	7,50	Our homemade goat cheesecake with Kinder cream (1,3,5,6,7,8)	8,00
<i>Gluten-free chocolate brownie available (6,8)</i>		Lemon mousse (1,3,5,6,7,8)	7,50



Allergen Information

 1. Gluten

 3. Egg

 5. Peanuts

 7. Dairy

 9. Celery

 11. Sesame


 13. Moluscos

 2. Crustaceans

 4. Fish

 6. Soy

 8. Tree nuts

 10. Mustard

 12. Sulfites

 14. Altramucos

If you have any questions about allergens, please ask our staff. All prices are in euros and include VAT.