

RESTAURANTE TAPERÍA & LA ILUSIÓN

TAPARÍA & LA ILUSIÓN RESTAURANT

Para Abrir Boca

Papas Aliñadas "Como las de Antes" 4.50€

Patatas cocidas en su punto, aliñadas con mimo con Aceite de Oliva Virgen Extra, vinagre de Jerez, cebolleta fresca perejil. El sabor de nuestra tierra. [4] [12]

Suave Ensaladilla de Pulpo 4.50€

Textura melosa y sabor intenso. Terminada con un chorrito de aceite de pimentón. [3],[14]

Gazpacho Andaluz 5.50€

Elaborado con hortalizas de nuestra propia huerta ecológica y servido con costrones de pan de campo. [1],[12]

Salmorejo Cordobés 6.50€

Nuestro salmorejo cremoso, terminado con virutas de jamón ibérico de bellota y huevo picado. [1],[3]

Nuestros Fritos Crujientes (El arte del aceite)

Croquetas Artesanas de nuestra Cocina 5.50€

Boleadas a mano una a una. Pregúntanos por el sabor del día: elaboradas siempre con ingredientes frescos y mucho cariño. [1],[3],[2],[7]

Tortillitas de Camarones de la Bahía 3.00€ la Unid

Un encaje crujiente y dorado, elaboradas con harina de garbanzo, cebolleta, perejil y los mejores camarones frescos.

Finas, ligeras y con todo el sabor de Cádiz. [1],[3],[2]

Pavía de Merluza "Estilo de la abuela" 10.00€ las Dos Unidades

La fritura perfecta: pescado blanco de calidad con nuestro rebozado especial. Un clásico que nunca falla. [1],[3],[4]

Selección De Nuestra Jefa Cocina En Nuestras Selección de Tapas y Platos.

Huevos Rotos con Paleta Ibérica 5.50€

Patatas caseras fritas en AOVE y huevo, cubiertos con finas lonchas de paleta ibérica que se funden al momento. [3]

Dúo De Mini Burgers Gourmet 10.00€

Dos experiencias en pan brioche artesano:

Retinta: *Carne de raza autóctona, lechuga, tomate y cebolla de nuestra huerta. [1]*

Crispy Chicken: *Pollo crujiente marinado con nuestra receta de salsa Ali-Oil. [1], [3]*

Ensaladilla de Langostinos al Ajillo con Huevo Frito 10.00€

Nuestra ensaladilla más premiada: base cremosa con langostinos salteados al ajillo, coronada con un huevo frito para romper y mezclar. ¡Pura cremosidad! [2],[3],[4]

(Platos con el sello de la casa)

La "Tremenda Tentación" Ibérica 20.00€

Un plato para valientes: combinación de Lagarto y Panceta Ibérica a la brasa, servido con huevo de corral y patatas fritas naturales. [3]

Chanquete con Pimiento Asado y Huevo Frito 20.00€

Cama de pimientos rojos asados en su jugo, cubiertos de crujientes chanquetes de la Bahía y un huevo frito para darle el toque final. [1], [3]

"En nuestra cocina, lo bueno se hace esperar. Todos nuestros platos se elaboran al momento para garantizar su frescura, por lo que llegarán a su mesa conforme estén listos, sin un orden establecido. ¡Gracias por su paciencia!"

Tesoros de Nuestra Huerta Ecológica

Ensalada de Tomate de nuestra Huerta Ecológica **14.00€**

Tomates de temporada cultivados sin prisas en nuestra tierra, acompañados de aguacate en su punto y la mejor melva canutera. Sabor a tradición y salud. [4]

Ensalada Crujiente de Pollo y Salsa de Yogur **12.50€**

Mezcla de lechuga fresca, tomate y cebolla, coronada con tiras de pollo frito crujiente y maíz frito ("kikos") para un toque divertido. Aderezada con nuestra salsa de yogur artesana. [1],[8],[10]

Ensalada Mixta con Vinagreta de Miel y Mostaza **12.00€**

La clásica de siempre, pero mejorada: lechuga, tomate, cebolla, atún premium, maíz, remolacha, zanahoria y huevo, todo ligado con el toque dulce y especial de nuestra miel y mostaza. [3], [4],[10]

El Arte De La Fritura Gaditana

Calamares Fritos "a la Andaluza" **16.00€**

Anillas de calamar seleccionadas, pasadas por harina de gran calidad y fritas en AOVE hasta alcanzar su punto justo de dorado. Tiernos y sabrosos. [1],[3],[14]

Chocos Fritos de la Bahía **15.00€**

Tiras de choco fresco con un rebozado fino y crujiente. Un clásico imprescindible de nuestra costa, servido con su rodaja de limón. [1],[3],[14]

Taquitos de Cazón en Adobo Casero **15.00€**

Dados de cazón marinados pacientemente en nuestra mezcla tradicional de vinagre de Jerez y especias, fritos para un exterior crocante y un interior jugoso [1],[4],[12]

Boquerones Fritos "A Manojito" **14.00€**

Boquerones fresquísimos, fritos con maestría para que queden crujientes y sin rastro de aceite. El sabor más puro de nuestro litoral. [1],[4]

JOYAS DEL ATÚN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA

Trabajamos con el "Rey del Mar", capturado de forma artesanal en nuestras costas. Cada día seleccionamos los mejores cortes, para prepararlos siguiendo las recetas tradicionales de nuestra casa.

Punta De Ventresca De Atún Rojo Salvaje De Almadraba **23.00€**

Es la parte más extrema y jugosa de la ventresca. Al ser más pequeña y concentrada, es el bocado más selecto y valorado por los jef@s de cocina. [4]

Ventresca de Atún Rojo Salvaje De Almadraba **27.00€**

Es la pieza reina por su alto contenido en grasa infiltrada. Tiene una textura cremosa que se deshace en la boca. [4]

Tarantelo De Atún Rojo Salvaje De Almadraba **25.00€**

*situado en la parte inferior del pez, justo entre la ventresca (la zona más grasa) y la cola blanca. Se le conoce como el "lomo blanco" y destaca por ser una pieza **semigrasa**, ofreciendo un equilibrio ideal en boca y paladar. [4]*

Solomillo De Atún Rojo Salvaje De Almadraba **24.00€**

Es la parte superior del lomo (la menos grasa). Es una carne limpia, firme y de color rojo intenso. [4]

Información Alimentaria / Food Information:

Este establecimiento garantiza que los productos de pesca afectados por el RD 1420/2006 han sido sometidos a congelación en los términos establecidos.

AHORA, UN BUEN ARROZ...

(Cocinados con calma, fuego y alma)

Nuestra Filosofía Arrocerera:

*Elaboramos cada arroz al momento con caldos caseros y productos frescos. Para garantizar su punto óptimo, todos nuestros arroces son para un **mínimo de 2 personas** y su disponibilidad está sujeta al aforo de cocina. Lo bueno se hace esperar (tiempo estimado: 20-30 min). Y son por encargo.*

Arroz Caldoso con Carabinero de la Bahía **40.00€ por persona** **80.00€**

Un arroz de sabor profundo y potente, gracias al coral del carabinero. Meloso, intenso y absolutamente inolvidable.

[2]

Arroz Caldoso con Bogavante Nacional **30.00€ por persona** **60.00€**

Todo un clásico de nuestra cocina marinera. Arroz meloso cocinado con bogavante fresco, resaltando toda la esencia del mar. [2]

Arroz Caldoso "Señorito" **24.00€ por persona** **48.00€**

Para disfrutar sin mancharse las manos: con todo el marisco pelado y limpio, cocinado en un fondo de roca de sabor concentrado. [2],[14]

Arroz Negro con Chocos y Ali-Oil **22.00€ por persona** **44.00€**

Cocinado con tinta natural de calamar y chocos frescos de la zona. Se sirve acompañado de nuestra suave salsa Ali-Oil artesana. [2],[14]

Paella de Marisco Tradicional **20.00€ por persona** **40.00€**

Nuestra versión de la paella clásica, con el sofrito de la casa, gambas, mejillones y calamares de primera calidad.

[2],[4],[14]

PARA LOS AMANTES DE LA CARNE *(Carnes seleccionadas de nuestra tierra)*

Lomo Bajo de Vaca Retinta y Panceta Ibérica (200g) **23.00€**

Corte seleccionado de nuestra vaca autóctona, conocida por su sabor intenso y jugosidad, acompañado de finas láminas de panceta ibérica que aportan un toque meloso irresistible.

Hamburguesa Gourmet de Retinta (150g) **14.00€**

Carne de Retinta en pan brioche artesano, acompañada de queso ahumado fundido, panceta ibérica crujiente, tomate, lechuga y cebolla de nuestra huerta. Una explosión de sabor local. [1],[7]

Hamburguesa Crispy Chicken (150g) **12.50€**

Pechuga de pollo extra crujiente en pan brioche, servida con tomate, lechuga fresca y nuestra cremosa salsa Ali-Oil de la casa. [1], [3], [7]

Cachopo Tradicional **13.00€**

Filetes seleccionada rellenos y empanados, fritos hasta quedar dorados y crujientes. El sabor más contundente de nuestra cocina. [1],[7]

Nuestras Salsas Artesanas **3.00€**

El complemento perfecto: elija entre nuestra suave salsa a la pimienta verde o la intensidad del queso roquefort. [7]

Para acompañar nuestros platos:

Pan: 1.00€ [1]

Picos: 0.60€ [1]

Pan sin gluten: 1.50€

NUESTRA BODEGA

Tintos de la Tierra de Cádiz

Vinos con carácter atlántico, potentes y singulares.

- **Barbazul** (Huerta de Albalá),[12]
- **Sembro** (Bodega Sembro),[12]

Copa: 3,50€ — Botella: 20,00€
Copa: 3,50€ — Botella: 20,00€

Tintos D.O. Ribera del Duero

Elegancia y estructura de la meseta.

- **Cillar**,[12]
- **Cillar D Silos (Crianza)**,[12]

Copa: 3,50€ — Botella: 23,00€
Botella: 24,00€

Blancos y Semidulces de la Tierra de Cádiz

Frescura salina y suavidad del sur.

- **Cabo de Trafalgar** (Bodega Gallardo) ,[12]
- **Barbazul Blanco** (Huerta de Albalá) ,[12]
- **Faro de Trafalgar (Semidulce)** (Bodega Gallardo) ,[12]

Copa: 3,50€ — Botella: 21,00€
Copa: 3,50€ — Botella: 20,00€
Copa: 3,50€ — Botella: 21,00€

Blancos de Galicia

Frescura, elegancia y mineralidad atlántica.

- **Martín Códax** (D.O. Rías Baixas),[12]
- **Finca Viñoa** (D.O. Ribeiro),[12]
- **Godello** (D.O. Valdeorras),[12]

Botella: 28,00€
Botella: 26,00€
Botella: 24,00€

Blancos D.O. Rueda

Cien por cien Verdejo: frescos y aromáticos.

- **Mocén Verdejo Edición Especial**,[12]
- **Mocén Verdejo**,[12]

Botella: 22,00€
Copa: 3,50€ — Botella: 20,00€

Vinos de Autor ecológicos y Caprichos

- **Amor del Bueno (Semidulce)** (Altos de Montánchez),[12]
- **Marquez de Griñon** (Rueda),[12]

Copa: 3,50€ — Botella: 22,00€
Copa: 3,50€ — Botella: 20,00€

Alergenos:

[1] Gluten,[2] Crustáceos,[3] Huevos,[4] Pescado,[5] Cacahuets,[6] Soja,[7] Leche,[8] Frutos de cáscara,[9] Apio, [10] Mostaza,[11] Granos de sésamo,[12] Dióxido de azufre,[13] Altramuces,[14] Moluscos.

[1] Gluten,[2] Crustaceans,[3] Eggs,[4] Fish,[5] Peanuts,[6] Soybeans,[7] Milk,[8] Nuts,[9] Celery, [10] Mustard,[11] Sesame seeds,[12] Sulfur dioxide,[13] Lupins,[14] Mollusks.

El establecimiento no puede garantizar la ausencia de trazas de otros alérgenos no contenidos como ingredientes del plato, por lo que, si usted es alérgico o intolerante a algún ingrediente de la tabla, le rogamos contacte con nuestro personal para mayor información.

"Todos nuestros platos se elaboran al momento y los precios incluyen el IVA."