

# *El Árbol*

TAPAS



## Picoteo

### Tapas

**PATÉ DE CENTOLLO** y gambas, mayo cocktail-sriracha y sus tostas!! 9,50

**TARTAR DE TOMATE** asado, parmesano y albahaca 6,50

- Y SI LO QUIERES SERVIDO CON ANCHOA 00 DEL CANTÁBRICO 2,20€ unidad

**ENSALADILLA DE SALMÓN Y GAMBAS** y regañás de algas 6,50

**VEIRA ASADA** y emulsión de mariscos. 3,90

**BOLETUS SALTEADOS** sobre patata trufada, huevo pasado por agua y jugo de carne de caza 11,50

**PIMIENTOS DEL PIQUILLO**, enrollados como un canelón rellenos de Buey de Mar, langostinos y salsa de sus pimientos. 9,90

**SASHIMI DE PEZ LIMÓN**, picadillo andaluz y un toque asiático 9,50

**MILHOJAS DE FOIE**, sardina ahumada y manzana caramelizada 12,20

**SALMOREJO DE ZANAHORIA ALIÑADA** comino, nieve de queso fresco y caballa ahumada 6,80

**ENSALADA DE QUESO PAYOYO**, tomatitos, hojas, vinagreta de mostaza miel. 8,80

**TARTAR DE SALMÓN** y emulsión de jengibre y soja. 8,90

**GUISO DE POCHAS CON RABO DE TORO** y setas silvestres de temporada. 8,90

**TARTITA DE SETAS** trufadas y jamón de bellota 8,90

**PASTEL DE BERENJENAS**, tomate, jamón dulce y queso 9,20

### Para comer con las manos

**TOSTA DE TARTAR DE ATÚN**, emulsión de Kinchi, cebolleta fresca y guacamole 11,90

**LANGOSTINOS CON ALBAHACA** crujientes y salsa dulce y picante 8,90  
4 un.

**BOCATA "EL ARBOL"**, Croissant, foie asado, huevo frito, jamón ibérico y mayo de trufa. 8,20

**Mini MOLLETE PAN DE CRISTAL** de filetitos ibéricos en salsa receta de mi madre. 3,90  
SI LO PREFERE CON HUEVO FRITO 4,90

**CROISSANT ARTESANO** de tinta de calamar y mantequilla relleno de guiso de chipirones, emulsión de sus ajos tostados 8,50

## Para compartir, . . . no

### Plato

**ALMEJAS A LA MARINERA** de placton y langostinos 22,50

**"POKE DE ATÚN"**, arroz especiado, atún rojo, frutos secos y guacamole 13,90

**QUESOS DE LA SIERRA DE CÁDIZ** (PAYOYOS) 180 gr 16,50

**CROQUETAS DEL GUISO DE CALAMARES** y langostinos en su tinta 2,00 un. - Min. 4 un. 14,90

**TATAKI DE RETINTO** y emulsión de salsa ponzu 22,50

**CARPACCIO DE GAMBAS AL AJILLO** y huevo frito 22,00

**CHICHARRONES DE CHICLANA** sobre papadun, mayonesa de lima, encurtidos. 12,90

### Pescados

#### Tapas

**ATÚN LACADO** con jugo de rabo de toro y emulsión de patata limón 14,90

**BACALAO CONFITADO** sobre un pisto de verduritas con tomate, huevo frito y patatas finas a la sartén. 14,90

#### Plato

**PULPO FRITO**, emulsión de mostazas del mundo y patatas machacadas en mortero 20,90

**LUBINA** asada "Lomo" emulsión de ajo negro y bilbaina 16,90

### Carnes

#### Tapas

**COSTILLA DE VACA MADURADA** sobre emulsión de manteca "colorá", patata machacada 11,90

**CANELÓN DE PERDIZ Y SETAS** bechamel de su jugo y queso gratinado 11,90

**RAVIOLI DE RABO DE TORO**, emulsión de parmesano y piñones 11,50

**CARRILLADA DE CERDO IBÉRICO** en su jugo, patata en mortero, ajo y tomillo. 9,90

**HAMBURGUESA DE VACA RETINTA**, emulsión de bacon, cheddar y cebolla crujiente 11,90

**COCHINILLO** confitado y glaseado y BBQ asiática 13,20

#### Plato

**PALETILLA DE CORDERO ASADA**, salsa de pistacho, ajo y patata rustida 24,90

**CHULETA DE VACA FRISONA** maduración 40 días. 800 gr. Patatas fritas a la sartén y verduras de temporada 46,50

LAS TAPAS NO TIENEN UN ORDEN ESPECÍFICO DE SALIDA. SERÁ SEGÚN SU ELABORACIÓN

PAN Y ALIÑO POR PERSONA: 1'30€ · PAN/PICOS SIN GLUTEN Y ALIÑO POR PERSONA: 2€ · SOLO ALIÑO (ACEITUNAS): 0'50€

PVP EN €. IVA



CONTIENE GLUTEN



CRUSTACEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



MIEL



GRANOS DE SESAMO



SULFITOS



SOJA



LACTEOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCE

COMUNIQUE AL CAMARERO. SI ALGUIEN ES INTOLERANTE O ALÉRGICO A CUALQUIER ALIMENTO. ALGUNOS PRODUCTOS PUEDEN CONTENER TRAZAS DE ALÉRGICOS

## Appetizers

### Tapas

**SPIDER CRAB PATÉ**, shrimp, cocktail-sriracha mayo sauce, and toast 9,50

**TARTARE OF ROAST TOMATO**, with parmesan and basil 6,50

- served with Cantabrian Anchovies 00 +2'20€ unidad

**SMALL SALAD WITH SALMON AND SHRIMP** with seaweed crackers 6,50

**ROASTED SCALLOP** with seafood emulsion. 3,90

**SAUTÉED BOLETUS** on truffled potato, soft-boiled egg 11,50

**"PIQUILLO" PEPPERS** rolled up like a cannelloni stuffed with crab, king prawns and peppers sauce. 9,90

**YELLOWTAIL KINGFISH SASHIMI** with andalusian salad and a asian touch 9,50

**PUFF PASTRY WITH FOIE GRAS** and smoked sardines with caramelized apple 12,20

**TRADITIONAL COLD CARROTS SOUP** cumin, fresh cheese and smoked mackerel 6,80

**SALAD WITH PAYOYO CHEESE**, cherry tomatoes, greens, green mustard and honey 8,80

**SALMON TARTARE** with ginger and soy emulsion 8,90

**BEANS STEW WITH OXTAIL**, and seasonal wild mushrooms. 8,90

**SMALL TRUFFLED MUSHROOM** and "acorn" ham pie 8,90

**AUBERGINE PIE**, tomato, baked ham and cheese 9,20

### To eat with your hands

**TUNA TARTAR TOAST** with Kinchi emulsion, fresh chives and guacamole 11,90

**KING PRAWNS** with cruncy basil and sweet and spicy sauce 8,90

**"EL ARBOL" SANDWICH**, Croissant with roast foie gras, fried egg, Iberian ham and truffle mayo 8,20

**SANDWICH STUFFED** with pork fillets in homemade sauce 3,90

IF YOU PREFER IT WITH FRIED EGG 4,90

**HOMEMADE SQUID INK AND BUTTER CROISSANT** filling with squid stew and roasted garlic 8,50

## To share (...or not)

### Main Dish

**CLAMS IN A "MARINERA" SAUCE**, with plankton and king prawns 22,50

**"TUNA POKE BOWL"**, rice with spices, bluefin tuna, nuts and guacamole 13,90

**CHEESEBOARD FROM LA SIERRA DE CÁDIZ (PAYOYOS)** 180 gr 16,50

**CROQUETTES OF SQUID IN ITS INK** and king prawn stew 2,00 un. - Min. 4 un.

**RETINTO BEEF TATAKI** and sauce ponzu 22,50

**GARLIC PRAWNS CARPACCIO** with fried egg 22,00

**TYPICAL PORK BELLY FROM CHICLANA** on papadun, lime mayonnaise and pickles. 12,90

### Fish

#### Tapas

**LACQUERED TUNA** with oxtail bull juice and potatoes 14,90

**CONFIT OF COD** on ratatouille with tomato, fried egg and fingerling potatoes 14,90

#### Main Dish

**FRIED OCTOPUS**, potatoes in a mortar, mustard emulsion of the world 20,90

**ROASTED BASS "LOIN"** emulsion of black garlic and "bilbaina" sauce 16,90

### Meats

#### Tapas

**MATURED BEEF RIB** candied in creamy red lard 11,90

**PARTRIDGE AND MUSHROOM CANNELLON** béchamel sauce and gratinated cheese 11,90

**OXTAIL RAVIOLI** with emulsion of Parmesan cheese and pinions 11,50

**IBERIAN PORK CHEEKS** in your juice, potatoes in a mortar, thyme and garlic. 9,90

**RETINTO BEEF HAMBURGER**, emulsion of bacon, cheddar and crunchy onions 11,90

**GLAZED CONFIT OF SUCKLING PIG** with Asian BBQ sauce 13,20

#### Main Dish

**ROAST LAMB WITH GARLIC**, potatoes, garlic and pistachio sauce 24,90

**FRISIAN BEEF STEAK**, matured for 40 days. 800 gr 46,50  
With pan fried potatoes and seasonal vegetables

TAPAS ARE SERVED AS READY.

BREAD, PICKS AND OLIVES PER PERSON: 1'30€

BREAD, PICKS AND OLIVES GLUTEN FREE: 2€ · OLIVES ONLY :0'50€

PVP IN €.  
VAT INCL.



IF YOU ARE INTOLERANT TO ANY FOOD, TELL THE WAITER. SOME PRODUCTS MAY CONTAIN TRACES OF ALLERGENS

## Postres / Desserts

SOUFFLE LIQUIDO DE CHOCOLATE Y AVELLANAS,      
con helado de caramelo toffee.      (10 min.) 6,50

LIQUID CHOCOLATE SOUFFLE hazelnut and toffee caramel ice cream. (10 min.)

TARTA DE QUESO HORNEADA    
y helado de nata y nueces.    6,00

BAKED CHEESECAKE with walnut ice cream

PASTEL CALIENTE DE MEDINA     
almendra, canela y helado de alfajor.       
(10 min) 6,50

MEDINA WARM CAKE with almond, cinnamon and ice cream (10 min. for make)

TORRIJA caramelizada,     
fresas asadas y helado de coco      6,50

SPANISH-STYLE FRENCH TOAST, baked strawberries and coconut ice cream

FLAN CREMOSO de leche de oveja,    
y Chantilly de vainilla 5,20

CREAM CARAMEL SHEEP MILK, and vanilla Chantilly

BOLAS DE HELADO / ICE CREAM BALLS    2,70/bola

Vainilla / Nata / Caramelo Toffee / Coco / Alfajor de Medina

Vanilla / Cream / Toffee / Coco / Traditional alfajor from Medina

## Vinos de postre / Sweet Wines

Ximénez - Spinola Jerez. Pedro Ximénez. Vendimia 2017  42  8,00

Château Closiot Burdeos Sauternes. 2007. Sémillon, Muscadelle, Sau. Blanc 48 7,50

Néctar Pedro Ximénez González Byass. 5,50

Los Cuartillos Oro Moscatel. Bodegas Collantes. Chiclana. 15 4,00

PVP EN €. I.V.A. INCL.



CONTIENE  
GLUTEN



CRUSTACEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



FRUTOS DE  
CASCARA



APIO



MOSTAZA



MIEL



GRANOS DE  
SESAMO



SULFITOS



SOJA



LACTEOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCE

EN CUALQUIER CASO SI ALGUIEN ES INTOLERANTE O ALÉRGICO A CUALQUIER ALIMENTO ES CONVENIENTE QUE LO COMUNIQUE AL CAMARERO.  
ALGUNOS PRODUCTOS PUEDEN CONTENER TRAZAS DE ALÉRGICOS

## Cavas, champagnes, espumosos.



CAVA ARTESANAL. ORGANIC. Macaveo-Parellada-Xarello. ....	21' 00	.....4'80
JM GOBILLARD & FILS. "BRUT TRADICIÓN". Chardonay, Pinot Noir, Meuniere. ....	59'00	
JM GOBILLARD & FILS. ROSÉ. CHAMPAN ROSÉ BRUT. Chardonay, Pinot Noir, Pinot Meuniere. ....	75'00	
TORELLÓ. Ed. Especial "Costa del Atún". Xarel-lo, Macabeo y Parellada. ....	35'00	
LAIETÁ. Gran Reserva. Den. origen Cava	.....39'50	
LAIETÁ. Den. origen Cava Rosado	.....42'00	

## Blancos



SANZ CLÁSICO. Rueda. Verdejo, Viura. ....	18'50	.....3'80
LA CHALADA. Rueda. Verdejo Semidulce. ....	18'00	.....3'80
VALMIÑOR. Rias Baixas. Albariño. ....	24'00	.....4'20
CAPRICHIO. Bierzo. Godello. Doña Blanca. ....	24'00	.....4'20
ENTRECHUELOS. Tierra de Cádiz . Chardonnay	.....19,00	.....3'80
JOSE PARIENTE. 2024. Rueda. 100% Verdejo. ....	25'00	
FINCA LA COLINA. Rueda. 100% Verdejo. ....	23'00	
FINCA LA COLINA. Rueda. 100% . Sauvignan Blanc	.....31'00	
PAZO DE RUBIANES .Rias Baixas 3 meses. Crianza sobre lias	.....35,00	
DÁVILA M100 .Rias Baixas. Loureiro. Albariño, Caiño blanco	.....39,00	
JOAQUIN REBOLLEDO. Valdeorras. Godello. ....	24'50	
LAPOLA. Ribera Sacra. Godello. Albariño. Doña Blanca. ....	43'00	
LALUME. Ribeiro. Treixadura. ....	35'00	
PAGO DE VALLEGARCIA. 6 meses fermentado en barrica. Viognier. ....	43'00	
OZU. Denom. Origen Navarra. Chardonnay. ....	19,50	
SOBREMAR .Tierra de Cádiz .Palomino Fino. ....	18,50	
SOCAIRE 2024. Bodeg. Pr. Collantes. Chiclana Fra. Palomino fino. ....	32'00	
LA BATALLA DE LA BARROSA. Chiclana Fra. Manuel Aragón .Sauvignan Blanc	.....18,00	
RETALLO. Chiclana Fra. Manuel Aragón. Pedro Ximénez	.....19,50	
XIMÉNEZ SPINOLA. FERMENTACIÓN LENTA. Acreditación propia. Pedro Ximénez	.....54,00	
XIMÉNEZ SPINOLA. EXCEPTIONAL HARVEST. Acreditación propia. Pedro Ximénez	.....36,00	

PVP EN €. IVA INCL.

## Sangría



SANGRÍA ARTESANA LOLEA N°1. ....17,00

## Rosados



MARINA ESPUMANTE. Alicante. Monastrell. ....18,00

CLAVELLINA. Condado de Huelva. Syrah. ....18,00 .....3'80

CAPRICHOS. Bierzo. Mencía. ....21,00

## Tintos



EDULIS. CRIANZA. Rioja. Tempranillo. ....20,50 .....3'80

MARTÍN BERDUGO. ROBLE. Ribera del Duero. Tinta del País. ....20,50 .....3'80

OCEANIDAS "COUPAGE". Tierra de Cádiz. Malbec, Syrah y Merlot .....23'00 .....4'20

ALTANZA. RESERVA. Rioja. Tempranillo. ....24'00

FIGUERO 12. CRIANZA. Ribera del Duero. Tinta del País. 18 meses en barrica .....32,00

FIGUERO ASOMO. ROBLE. Ribera del Duero. Tinta del País. ....24'50

ALONSO DEL YERRO. CRIANZA. Ribera del Duero. Tinta del País. ....40'00

DOMINIO DEL BENDITO "PRIMER PASO" Toro. Tinta de Toro. ....29'00

LOSADA. Bierzo. Mencía. ....25,00

PAGO DE OTAZU. Denom. origen Otazu. D.O.P. Merlot, Cabernet Sauv., .....36,00

LALAMA. Ribera Sacra. Mencía. Brancelao. ....39'00

PETIT HIPPERIA . Montes de Toledo. Merlot, Cab. Fr., P. Verdot, Syrah .....32'00

GARUM . Tierra de Cádiz. Merlot, Syrah, P. Verdot. ....24'50

TESALIA. ARX 2022. Tierra de Cádiz. 12 meses barrica. Tintilla de Rota, Syrah, Petit Verdot, Cab. Sauv. ....35'00

PAGO DE LOS CAPELLANES. CRIANZA 2021. Ribera del Duero. Tempr. ....42'00

TABERNER. Tierra de Cádiz. Syrah 100% 18 meses barrica .....40'00

TABERNER N°1. Tierra de Cádiz. Syrah, Merlot 24 meses barrica .....120'00

PAGO DE CARRAOVEJAS. 2021. Ribera del Duero. Tempr., Cabernet Sauv., Merlot .....52'00

UKAN. Rioja alavesa. Tempranillo. ....56'00

TOMÁS POSTIGO 3 AÑO. Ribera del Duero. Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot y Malbec ....50'50

TOMÁS POSTIGO 5º AÑO. Ribera del Duero. Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot y Malbec ....78'50

PÍCARO DEL ÁGUILA. Ribera del Duero. Tinta del País. Bobal. Garnacha. 14 meses en barrica .....55'00

DOMINIO DEL ÁGUILA. RESERVA. Ribera del Duero. Tinta del País. Bobal. Garnacha. ....105'00

PVP EN €. IVA INCL.

## Vinos Generosos

CHICLANA		
FINO ARROYUELO. Bodegas Primitivo Collantes	16,00	2,80
AMONTILLADO FOSSI. Bodegas Primitivo Collantes	20,00	3,90
OLOROSO MÉDIUM. Bodegas Primitivo Collantes	18,00	3,90
VERMUT ARTESANO. Bodegas Manuel Aragón	35,00	4,50
JEREZ		
MANZANILLA FINA LA GOYA. Bodegas Delgado Zuleta	17,00	2,80
MANZANILLA EN RAMA NAVE TRINIDAD. Bodegas Barbadillo	19,00	3,50
MANZANILLA PASADA PASTORA. Bodegas Barbadillo	35,00	4,50
FINO TÍO PEPE. Bodegas González Byass	19,50	3,00
OLOROSO ALFONSO. Bodegas González Byass		3,50
AMONTILLADO CAYETANO DEL PINO.	33,00	5,50
PALO CORTADO CAYETANO DEL PINO.	37,00	5,50
LEONA AMONTILLADO. Bodegas Vda. Manjón. Palomino fino	39,00	5,50
LEONA PALO CORTADO. Bodegas Vda. Manjón. Palomino fino	42,00	5,50
LEONOR PALO CORTADO 12 años. Bodegas González Byass. Palomino fino		4,50
CREAM SOLERA 1847. Bodegas González Byass		3,50
NÉCTAR PX. Bodegas González Byass		5,50

## Bebidas

Caña pequeña Alhambra	2,40€
Caña grande Alhambra	3,40€
Radler grande	3,40€
Caña sin alcohol pequeña	2,40€
Caña sin alcohol grande	3,40€
Blanca y verde	3,00€
Cruzcampo especial	3,00€
Alhambra especial	3,00€
Alhambra 1925	3,50€
Alhambra Radler	3,00€
Mahou sin filtrar	3,00€
Mahou sin gluten	3,00€
Mahou 0,0 tostada	3,00€
Mahou 0,0 tostada sin gluten	3,00€
Heineken 0,0	3,00€
Ladrón de Manzanas	3,00€
Agua gas	3,50€
Agua pequeña mineral	2,00€
Agua grande filtrada	2,80€
Refresco y zumos	2,50€
Tinto verano	3,00€
Tinto verano 0,0	3,00€

## COMBINADOS / PREMIUMS

### Ginebras

#### COMBINADOS

Beefeater	.....	7,00
Seagram	.....	7,00
Rives	.....	7,00
Tanquerai	.....	7,00
Larios	.....	7,00

#### PREMIUM

(Refresco no incl.)

Nordés	.....	9,50
Hendricks	.....	9,50
Martin Millers	.....	9,50
Brockmans	.....	9,50

### Ron

#### COMBINADOS

Brugal	.....	7,00
Barceló	.....	7,00
Cacique	.....	7,00

#### PREMIUM

(Refresco no incl.)

Zacapa	.....	12,00
Pampero	.....	9,50

### Brandy

#### PREMIUM

Cardenal Mendoza	.....	12,00
Carlos I	.....	12,00

PREGUNTAR BRANDYS FUERA DE CARTA

### Whisky

#### COMBINADOS

JB	.....	7,00
Ballantines	.....	7,00
White Label	.....	7,00
Johnnie Walker Rojo	.....	7,00

#### PREMIUM

Johnnie Walker Negro	.....	12,00
Johnnie Walker Gold	.....	15,00
Macallan	.....	15,00
Cardhu	.....	12,00