

PVP

Cavas

15,00	Rigol
18,00	Fontallada
22,00	Aire Brut Nature
36,00	Juve & Camps Reserva

Champagne

49,00	Collet Brut
70,00	Moët & Chandon



ATUNANTE

Barceló
HOTELS & RESORTS

Barceló Conil Playa

PVP	Entrantes fríos
16,50 24,00 15,50	Selección de quesos de cabra payoyo Jamón D.O. Poke bowl vegano , bol de sushi hawaiano con arroz, alga wakame, edamame, cebolla morada encurtida, mango y ponzu
19,50	Poke bowl de atún, bol de sushi hawaiano con arroz, alga wakame, edamame, cebolla morada encurtida, mango , ponzu y lomo de atún.
18,50	Ensalada de tomate kumato con mozzarella, atún rojo ahumado, aceitunas negras y cebolla roja
17,50	Ensaladilla 5.0 con atún rojo y espuma de mahonesa de kimchi

Entrantes del mar

24,50	Steak Tartar de atún rojo con yema de huevo cordoniz y caviar
24,00 24,50	Tartar de atún "Toro" y lomo negro Sashimi de lomo negro de atún sobre granizado citrico con toque picante
25,00	Sashimi "Toro" de ventresca aireado con miso de salmón
23,00	Tataki de Atún

Principales

23,50 23,50	Wok de atún, verduras y pasta Pad Thai Hamburguesa de atún con batata frita
------------------------------	--

Del mar

27,00	Ventresca a la plancha sobre una cama de patatas a baja temperatura y verduritas
24,50	Solomillo de atún a la plancha sobre una cama de patatas a baja temperatura y verduritas
28,00	Morillo de atún a la plancha sobre una cama de patatas a baja temperatura y verduritas
27,50	Nido: Surtido de las partes más importantes del atún a la plancha (Morillo, ventresca, tarantelo y solomillo)
24,50	Atún en tomate tradicional

De la tierra

28,50	Solomillo de Retinto con foie gras, compota de pera tomillo y chalitas glaseadas
29,50	Carré de cordero cocinado a baja temperatura en su propio jugo con una costra de miel de pain y hierbas aromáticas
26,50	Taco de cochinitillo surf & turf con mantequilla de bogavante y patata al tomillo

Precios con Iva incluido

PVP	Postres
8,50	Ganache de chocolate suizo con lascas de almendra sobre crema inglesa con perlas de melocotón
8,00 7,50 7,50	Bizcocho de naranja con helado de violeta Sorbete de Mojito Sorbete de Grosella Negra

Agua | Water

2,80	Agua Still water s/g 0,5 l
3,80	Agua Still water s/g 1 l
2,80	Agua con gas Sparkling water - Perrier

Refrescos | Soft drinks

2,80 2,80	Coca cola zero zero zero light Fanta naranja/orange limón/lemon Sprite
2,80 3,20 2,80	Tónica/tonic water Nestea Aquarius naranja/orange limón/ lemon Soda Limon & nada Lemonade
3,20 4,00	Zumo piña melocotón tomate/ pineapple peach Tomato juice Ladrón de manzanas - Cider Energy drink

Cervezas | Beer

3,30 3,30 3,30 4,00 3,80 3,80 3,80 4,00	Heineken 0,0 33 Cl Radler 33 Cl Cruzcampo Especial 33 Cl Alhambra 1925 Reserva 33 Cl Estrella Galicia 33 Cl Estrella Galicia Tostada 0,0 33 Cl Cruzcampo Sin Gluten Estrella Galicia 1906 33 Cl
--	--

Aperitivos | Aperitif

3,50 4,30	Manzanilla Solear Vermut
----------------------------	-----------------------------

Vino dulce | Sweet wine

3,50 4,30 4,30	Fino Tio Pepe Pedro Ximenez Palo Cortado Leonor
---	---

PVP	Vinos Wine
	Blancos White
	D.O. Rias Baixas Agnus Dei - Albariño Paco & Lola Terras Gauda - Albariño
20,50 21,50 26,00	D.O. Rueda El Perro Verde - Verdejo Jose Pariente - Verdejo Vino de la Tierra de Cadiz Barbadillo Castillo de San Diego - Palomino Fina Entrechuelo Chardonnay Maestrante Semi Dulce - Palomino Fina Sábalo - Palomino Fina
18,00 18,50 19,50 22,00	D.O. Somontano Viñas del Vero Vino de la Tierra Sierra Norte de Sevilla Petit Ocnos Ecológico - Chardonnay
16,00 24,00 22,00 22,00	D.O. Penedés Viuda Creu de la Vit Bierzo Godelia Godello

Rosado | Rosé

16,00 15,00 16,50	D.O. Somontano Viñas del Vero D.O. Douro Mateus Rose D.O. Navarra Monólogo
--	--

Tinto | Red

23,00 29,00 25,00 42,00 18,00 22,00 22,00 20,00 21,00 25,50 16,00 21,50	D.O. Ribera del Duero Valdubon Roble Cepa 21 Emilio Moro Finca Resalso Pago de Carraovejas D.O. Tierra Cádiz Entrechuelo Roble D.O. Rioja Azpilicueta Ramon Bilbao Orube Crianza Amor de Madre D.O. Bordeaux Chateau Haut Selve Rouge D.O. Somontano Viñas del Vero D.O. Penedés Atrium Merlot
--	---