

NUESTRAS SEÑAS DE IDENTIDAD [01]

SUPER ALIMENTOS

Los alimentos en estos días no son tan nutritivos como lo fueron años atrás. Vivimos sin la cantidad necesaria de nutrientes esenciales para la óptima salud, por eso en nuestra carta, subrayaremos todos los alimentos denominados **"SUPERFOOD"**. Son altos en fitonutrientes y antioxidantes como las vitaminas "A" / "E" y el betacaroteno, que pueden ayudar a reducir el riesgo de enfermedades cardíacas y otros trastornos de salud. Se han utilizado durante miles de años por los pueblos indígenas para sanar mente y cuerpo. Pueden ser considerados como la medicina de la naturaleza.

Los superalimentos de esta carta son:

Quinoa / Brócoli / Jengibre / Frutos secos / Fermentados [Chucrut - Kimchee] / Germinados / Hongos / Algas / Aguacate / Edamame / Coco / Fina / AOVE / Legumbres /

SLOW FOOD **K.M.00**

Este movimiento promueve una nueva gastronomía entendida como expresión de la identidad y cultura, defendiendo el derecho al disfrute con un nuevo sentido de la responsabilidad, teniendo en cuenta el equilibrio con el ecosistema, la defensa de la biodiversidad y el compromiso ético con los productores.

Este movimiento nos recuerda que no hay nada mejor que comer productos de **nuestra tierra**, que han estado expuestos al mismo clima que nosotros y defender la riqueza de nuestro propio entorno.

NOS IDENTIFICAMOS CON LOS FLEXIVEGETARIANOS

No gusta la vida sana y la alimentación saludable en todas sus vertientes. Por ello contamos también en nuestra carta con una selección de platos vegetarianos, lactovegetarianos y ovovegetarianos. Ofrecemos opciones saludables en nuestro menú semanal, sugerencias del día y la posibilidad de adaptar nuestros platos y sustituir en ellos la proteína animal. Pero también trabajamos con proteínas de calidad: carnes seleccionadas, pescados salvajes y huevos de gallinas felices. Nos gusta lo bueno.

TRADICIÓN Y CALIDAD

Traer platos de otras culturas y cocinas del mundo nos motiva, nos enseña y nos divierte, además de la posibilidad que nos brindan de descubrir en ellos nuevos sabores. Lo que nunca dejaremos de lado son dos conceptos, Tradición y Calidad. Estamos orgullosos de nuestros proveedores, que nos traen los mejores productos, los más frescos del día y con la mayor calidad posible. También estamos muy orgullosos de nuestros fogones, a los que les encanta guisar a fuego lento recetas clásicas de siempre.

INFO & NEWS [02]

IVA.
Todos los precios que aparecen en la carta son con IVA incluido.

¿QUIERES PAN Y PICOS? En tu cuenta cargaremos **1,20€ POR PERSONA**, en concepto de pan y picos. **DISPONEMOS DE PAN SIN GLUTEN POR 1,10€ POR PERSONA Y DE PICOS SIN GLUTEN POR 0,40€.** Si no quieres este servicio, háznoslo saber.

INDICAMOS EN NUESTRA CARTA OTROS DATOS DE INTERÉS:
Les indicamos en nuestra carta aquellos platos que continen productos denominados **"SUPERFOOD"** y les indicamos aquellos platos que son vegetarianos. Y les informamos sobre la normativa de alérgenos. **"SOMOS FLEXIBLES"** y tenemos a su disposición la información para hacer muchos de nuestros platos sin gluten y sin lactosa.

 **WIFI.**
Nuestro local dispone de conexión wifi para nuestros clientes.

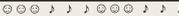
 **GAFAS GRADUADAS.**
Si no puede leer bien la carta, disponemos de gafas graduadas de farmacia, para facilitarle la lectura.

 **CARGADORES PARA MÓVILES.**
Si se ha quedado sin batería, ponemos a su disposición cargadores de móviles para diferentes marcas, consúltelos.

 **DISPONEMOS DE ENTRETENIMIENTO PARA LOS NIÑOS.**
Cuentos, material para colorear y juegos arcade.

MUSICALMENTE, AMENIZAMOS TU VELADA

De lunes a Miércoles puedes disfrutar de la música de nuestra Playlist en Spotify: **Carta Arsenio Manila**. Si quieres escuchar una canción en concreto, avisa a uno de nuestros camareros.

 Carta Arsenio 2019	01. Change Of Heart El Perro Del Mar
02. The Trip Still Corner	03. La ritournelle Sébastien Teller
04. Apocalypse Cigarettes After Sex	05. Paradise Wild Nothing
06. A New Error Modest	07. Mr. Blue Sky Electric Light Orchestra
08. Noches Reversibles Love of Lesbian	09. Shadow Chromatics
10. No Longer Making Time Slowdive	11. Space Sony Beach House
12. A Dónde ir Viva Suecia	13. Huggin & Kissin Big Black Delta
14. One Time Too Many Phoenix	15. Past Lives Local Natives
16. Somebody Else The 1975	17. Still Life The Horrors
18. Play Out Zola Blood	19. Los Angeles The Midnight
20. Barefoot In The Park James Blake, ROSALÍA	

¿Quieres llevarte el ambiente de Arsenio a cualquier lugar?
Sigue en Spotify nuestra Playlist **Carta Arsenio 2019**.



AVAILABLE IN ENGLISH AND GERMAN* **IVA INCLUIDO.**

NUESTROS PROVEEDORES

[03]



01



02



03



04



05



06



07



08



09



10



11



12



13



14



15



16

[01] FRUTAS Y HORTALIZAS LOS MANOS Llega de Frutas Cádiz puesto #14

[02] FLORESTERÍA COTTON CANDY Carolina y MPEugenia, frente al Mercado de Conil

[03] MARISCOS ANGEL GONZALEZ Panque empresarial de Pousaiza y en el mar de Cádiz

[04] CASIMIRIANA Puesto #128 Mercado Central Abastos de Cádiz

[05] CAYDESA Distribuidor de productos cárnicos

[06] EL MÁLAGA Puesto #145 Mercado Central Abastos de Cádiz

[07] COUCHERO Puesto # 121, Mercado Central de Abastos de Cádiz

[08] MARISCOS CAMILO Puestos #140 y 141, Mercado Central de Abastos de Cádiz

[09] HUEVOS MORENO

[10] MARI CARMEN Y CRISTIAN Puesto # 22, Mercado del Rincón de Cádiz

[11] PETACA CHICO, Alina, Conil de la Frontera

[12] CARNICERÍA PACO MELERO Vajar de La Frontera

[13] OSCARLUX Distribuidor de productos cárnicos

[14] CETAREA DEL SUR Pasadizo Zona Frío de Cádiz

[15] MANUEL BENEZ Levante y agua. Salinas de Santa Margarita

[16] ÁLVARO PARRA Barescos y jamones

COCKTAIL

[04]

APERITIVOS

- 7,00 **Plata o Plomo** [APERITIVO SECO y AHUMADO]
Mezcal, Martini Fiero, Lillet Blanco y Piel de Cítricos.
- 7,00 **Dry Martini** [APERITIVO SECO]
Ginebra Bombay Sapphire, Martini Extra Dry, Aceituna y Twist de Limón.
- 7,00 **Aperol Spritz** [APERITIVO SECO]
Aperol, Cava y Soda.
- 7,00 **Cardinale Spritz** [APERITIVO SECO]
Martini Riserva Speciale Bitter, Yuzu y Soda Pomelo.
- 7,00 **Fiero Spritz** [APERITIVO SECO]
Martini Fiero, Cava y Soda.
- 7,00 **Bloody Mary Manila [A-1-4-12]** [APERITIVO TOQUE PICANTE]
Vodka Kristoff Infusionado en Pimiento, Zumo de Tomate, Tabasco, Salsa Perrin's, Sal, Pimienta y Limón.
- 7,00 **Negroni** [APERITIVO AMARGO]
Ginebra Bombay Sapphire, Martini Rosso y Martini Riserva Speciale Bitter.

SECO

- 7,50 **Red-Bujito [A-12]** [GENEROSO & AFRUTADO]
Amontillado, Fino, Limón, Frambuesa y Arándanos.
- 7,00 **Margarita** [SALADO & SECO]
Tequila Sierra, Triple Seco y Zumo de Limón.
- 7,00 **Mai Tai [A-8]** [AMANTES DEL RON]
Ronés Bacardi Oakheart y Bacardi Carta Blanca, Lima, Siropo de Almendra y Curacao.
- 7,00 **Chilcano** [REFRESCANTE & SECO]
Pisco Gobernador, Ginger Ale, Angostura y Zumo de Limón.
- 7,00 **Paloma Pomelo** [ESPECIADO]
Tequila Sierra, Siropo de Ágave, Zumo de Lima y Soda Pomelo.
- 7,00 **White Russian [A-7]** [CREMOSO & CAFETERO]
Vodka Kristoff, Licor Patrón XO, Café y Nata.



ALÉRGICOS GLUTEN 1 / CRUSTÁCEOS 2 / HUEVOS 3 / PESCADO 4 / CACAHUETES 5 / SOJA 6 / LÁCTEOS 7 / FRUTOS DE CÁSCARA 8 / APIO 9 / MOSTAZA 10 / GRANOS DE SESAMO 11 / DÍOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS 12 / ALTRAMUCES 13 / MOLUSCOS 14 /

AVAILABLE IN ENGLISH AND GERMAN* IVA INCLUIDO.

COCKTAIL

[05]

CÍTRICOS

- 7,50 **The Citrics** [AFRUTADO & CÍTRICO]
Vodka Eristoff Infusionado con Cardamomo, Naranja, Pomelo y Yuzu.
- 7,50 **Grace Kelly** [AFRUTADO & CÍTRICO]
Ginebra Bombay Sapphire con Limón y Naranja, Frutos Rojos, Azúcar y Albahaca.
- 7,00 **Moscow Mule** [REFRESCANTE & AROMÁTICO]
Vodka Eristoff, Lima y Ginger Beer
- 7,00 **Pisco Sour [A-3]** [DULCE & ÁCIDO]
Pisco Gobernador, Zumo de Lima, Azúcar, Angostura y Clara de Huevo.
- 7,00 **Caipirinha** [TROPICAL & SECO]
Cachaca Leblón, Lima y Azúcar.
- 7,00 **Russian Spring Punch** [ELEGANTE & AFRUTADO]
Vodka Eristoff, Licor de Cassis, Frutos Rojos, Zumo de Limón, Cava y Bitter de Rosas.
- 7,00 **Tai Away** [AFRUTADO & AROMÁTICO]
Vodka Eristoff, Coco, Limón, Albahaca y Ginger Beer.
- 7,00 **Piña Colada** [FRUTA & DULCE]
Ren Bacardi Carta Blanca, Coco y Piña.
- 7,00 **Grasshoper Frozen [A-7]** [DULCE HELADO]
Cacao Pico, Licor de Menta, Helado de Vainilla y Fernet Branca.

DULCES

MOCKTAILS [SIN]

- 7,00 **A tu vera** [SABROSO & REFRESCANTE]
Agua de Aloe Vera, Sirope de Agave y Zumo de Limón.
- 7,00 **Aperol Spritz 0'0** [APERITIVO SECO]
Sirope de Aperol y Soda.
- 7,00 **Sweet Banana [A-7]** [PURA FRUTA]
Piñano, Limón, Caramelo y Piña.
- 7,00 **Mula Roja** [AFRUTADO]
Frutos Rojos, zumo de limón y Ginger beer.
- 6,50 **San Francisco** [ZUMOS DULCES]
Naranja, Piña, Melocotón y Granadina.

ALÉRGICOS GLUTEN 1 / CRUSTÁCEOS 2 / HUEVOS 3 / PESCADO 4 / CACAHUETES 5 / SOJA 6 / LÁCTEOS 7 / FRUTOS DE CÁSCARA 8 / APIO 9 / MOSTAZA 10 / GRANOS DE SESAMO 11 / DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS 12 / ALTRAMUCES 13 / MOLUSCOS 14 /

AVAILABLE IN ENGLISH AND GERMAN* IVA INCLUIDO.

JARRAS

*CORDIAL = dicese de la bebida que conforta el corazón.

[06]

¡Nueva forma de disfrutar de tu aperitivo o comida, prueba nuestras nuevas jarras [1,5 Litro] refrescantes para compartir!

- 15,50 **Sangria de Cava [A-12]** Cava, limón, piña y jengibre.
- 12,50 **Sangria [A-12]**. Vino tinto, azúcar, naranja, canela y frutas.
- 12,50 **Sangria blanca [A-12]**. Vino blanco, azúcar, aroras de Lima kefir y frutas.
- 12,50 **Michelada [A-1-14]** Cerveza, Lima, salsa inglesa y chile.
- 10,50 **Rebujito [A-12]**. *Cordial de vino de Jerez, lima, su corteza y jengibre.

OTRAS BEBIDAS

ZUMOS NATURALES [Vida Sana]

- 5,00 - De Frutas de Temporada
- 3,00 - De Naranja

LADRÓN DE MANZANAS 2.0

- 4,50 Ladrón de manzanas [50cl.]
- 2,50 Ladrón de manzanas [30cl.]

- 4,30 Kombucha [33cl.]

TINTO DE VERANO

- 3,10 Tinto de Verano [50 cl.]
- 1,90 Tinto de Verano [30 cl.]

AGUA

- 3,00 - Agua Con Gas Perrier [75cl.]
- 2,00 - Agua [70cl.]

REFRESCOS

- 3,00 Fritz Kola [Vegano][33cl.]
- 1,90 Refrescos Cola, Fanta Naranja, Limón...



ALÉRGICOS GLUTEN 1 / CRUSTÁCEOS 2 / HUEVOS 3 / PESCADO 4 / CACAHUETES 5 / SOJA 6 / LÁCTEOS 7 / FRUTOS DE CÁSCARA 8 / APIO 9 / MOSTAZA 10 / GRANOS DE SESAMO 11 / DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS 12 / ALTRAMUCES 13 / MOLUSCOS 14 /

AVAILABLE IN ENGLISH AND GERMAN* IVA INCLUIDO.

GENEROSOS

[07]

*Un producto de nuestra tierra, con personalidad y unico en el mundo.
TODOS LOS VINOS CONTIENEN SUBFITOS.

botella	copa	
25,00	5,00	Mansanilla Apartada Las Botas. [0,50CL]
24,00	2,30	Mansanilla Xixarito. [0,75CL]
20,00	2,20	Mansanilla Maruja. [0,75CL]
15,00	2,10	Mansanilla Sollar. [0,75CL]
25,00	5,00	Fino Cruzado Las Botas. [0,50CL]
20,00	2,20	Fino Valeroso. [0,75CL]
16,50	2,20	Fino Tio Pepe. [0,75CL]
30,00	3,30	Amontillado NPU Romate. [0,75CL]
27,00	5,50	Amontillado Perpendicular Las Botas. [0,50CL]
30,00	3,30	Falo Cortado Horizontal Las Botas. [0,50CL]
30,00	6,00	Falo Cortado Peninsula. [0,75CL]
30,00	6,00	Oloroso Seco Pata de Gallina. [0,50CL]
17,00	2,20	Oloroso Seco Rio Viejo. [0,75CL]
16,00	2,20	Oloroso Dulce Solera 1947. [0,75CL]
16,00	2,20	Cream Canasta. [0,75CL]

VINOS DULCES

copa	
2,60	Oporto Offley.
2,60	Pedro Kiménez Nectar.
2,10	Moscatel Gloria.

HORA DEL APERITIVO

copa	
4,50	Bonanto, The Ultimate Aperitivo.
4,50	Campari.
4,20	Martini Riserva Speciale Ambrato / Rubino / Bitter.
4,00	Vermut Lustau Blanco / Rojo / Rosado.
4,00	Vermut Oscar Solana Blanco.
3,20	Martini Rosso / Bianco / Rosato.
3,20	Martini Royale Bianco / Rosato.



AVAILABLE IN ENGLISH AND GERMAN* IVA INCLUIDO.

CERVEZAS & CRAFT BEERS D.O. CÁDIZ

[08]

tercio	caña	
9,60	--	Besaro Ecológica [PALE ALE] - La Janda [0,75cl.]
3,50	--	Destraperlo Rubia [PALE ALE] - Jerez
3,50	--	Destraperlo Colorá [BROWN ALE] - Jerez
3,50	--	Volæra Especial [BITTER] - Pto. Sta. Maria
3,50	--	La Piñonera [STRONG ALE] - Puerto Real
3,50	--	La Pepa Lager - Jerez
3,50	--	La Pepa Ipa - Jerez
3,50	--	15&30 Madurada en Bota de Jerez [PALE ALE] - Jerez
3,50	--	Keler [LAGER] - San Sebastián
3,00	--	Desperados, cerveza aromatizada con tequila
3,00	--	El Alcázar [LAGER ESPECIAL]
3,00	--	Cruzcampo IPA [INDIAN PALE ALE]
3,00	--	Cruzcampo APA [ANDALUSIAN PALE ALE]
3,00	--	Cruzcampo Trigo [WEIZEN-WEISSBIER]
3,00	--	Heineken [PALE LAGER]
2,80	--	Cruzcampo Gran Reserva [LAGER ESPECIAL]
2,80	--	Alhambra 1925 [LAGER EXTRA]
3,00	--	Heineken 0,0
2,50	--	Ambar 0,0 [SIN GLUTEN]
2,60	--	Cruzcampo [SIN GLUTEN]
--	1,80	Cruzcampo [LAGER TIPO PILSEN] Media 3,00 / Jarra 6,00
--	1,80	Cruzcampo Sin [LAGER TIPO PILSEN] Media 3,00 / Jarra 6,00
--	1,80	Cruzcampo Radler [LAGER TIPO PILSEN] Media 3,00 / Jarra 6,00



AVAILABLE IN ENGLISH AND GERMAN* IVA INCLUIDO.

ENSALADAS, ENTRANTES & TRAVESURAS

[09]

! tapa ● plato

--	12,60	MICUIT CASERO DE FOIE GRASS Y TURRÓN [A-1-3-7-8-12] Terrina de foie y turrón, acompañadas de reaganás.
--	11,80	POKE DE SALMÓN Y KALE [A-4-6-8-11] Ensalada de arroz, salmón, <u>kale</u> , <u>alga wakame</u> , cebolla, almendras y <u>edamame</u> .
--	10,80	ENSALADA DE LANGOSTINOS PICANTES [A-1-2-3-4-6-11-12-14] <u>Alga wakame</u> , chayote, pepino y mahonesa de sábano picante.
--	10,80	SAAM DE POLLO, LANGOSTINOS Y CHILI DULCE [A-1-2-3-7-9-10-12] Con salmorejo, <u>curry</u> vindaiico, hierbas aromáticas y <u>germinados</u> .
4,80	10,80	ENSALADA NAHU BEACH 2.0 [A-1-7-9-10-12] Mix de verdes, polio cajún, queso de cabra, galleta de maíz y nuestro aliño de mostaza verde.
--	8,80	PATÉ DE CABRACHO Y SUS MOLUSCOS [A-1-3-4-6-7-10-14] Con mahonesa de lima y <u>wasabi</u> y Huevas de Lumpo.
--	8,10	ENSALADILLA DE GAMBAS [2-3-6-12] Nuestra ensaladilla de gambas, con mahonesa de manzanilla y aceite de gambas.
7,00	--	LA TAPA DE PALETILLA [A-1] Tapa de paletilla ibérica "para ir picando algo". Se sirve con pan y tomate natural.
[50GR.]	5,80	-- SALMOREJO Y ATÚN MARINADO [A-1-4-6-8-10-11-12] Salmorejo, atún rojo marinado, frutos rojos y <u>piñones</u> .
		OSTRA RIZADA [Crudo]* Ostras de Cádiz, de nuestras costas, en cuatro versiones. Se venden por unidad. Sólo viernes, sábados y domingos.
2,80	--	*Salsa Nikkel. [A-1-6-9-11-14]
2,50	--	/ Natural. [A-14]
2,50	--	/ Al Carbón. [A-14]
2,50	--	/ Frita. [A-1-14]
2,50	--	/ Al Sake [A-1-6-14]
2,50	--	/ Kinchi y Yuzu [A-4-6-14]
2,50	--	ANCHOA DE SANTOÑA 0'0 [A-4] Con <u>aguacate</u> y miel.
UNIDAD		

ALÉRGICOS GLUTEN 1 / CRUSTÁCEOS 2 / HUEVOS 3 / PESCADO 4 / CACAHUETES 5 / SOJA 6 / LÁCTEOS 7 / FRUTOS DE CÁSCARA 8 / APIO 9 / MOSTAZA 10 / GRANOS DE SESAMO 11 / DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS 12 / ALTRAMUCES 13 / MOLUSCOS 14 /

AVAILABLE IN ENGLISH AND GERMAN* IVA INCLUIDO.

COMILONES VEGETARIANOS

[10]

! tapa ● plato

--	12,80	TORTITAS DE ESPELTA MEX. [A-1-7] Nuestra versión de la tortilla mexicana, con champiñones, guacamole y queso.
--	11,00	TALLARINES DE CALABACÍN [A-6-7-8] Con salsa de coliflor y chips de salvia.
--	10,90	GUIZO THAI [A-1-6-8-9-10] Abundigas de patatas y guisantes, con crema thai de <u>lentijas</u> y Chile.
--	10,90	WOK SHITAKE AL AJILLO ORIENTAL [A-1-6-11] Salteado de láminas de <u>shittake</u> , ajo, judías verdes y salsa hoisin.
5,10	10,50	BOL DE QUINOA [A-8] Ensalada de <u>quinoa</u> , espinacas, berenjenas y salsa de tomate fresco.
--	10,40	MASHKOL DE COLIFLOR [A-11] Boniato y remolacha al horno, <u>lentejas</u> encebolladas con <u>mirruba</u> y salsa de cáñamo.
5,00	8,40	CAUSA PERUANA "SANTA ROSA" [A-3-6] TAPA SOLI-DARIA Patata, <u>aguacate</u> , remolacha, boniato y <u>germinados</u> . Un porcentaje del dinero recaudado con la tapa, irá destinado al proyecto Boqueword. Visita su página si quieres conocerlos: http://www.boqueworld.com/
--	8,40	GUACAMOLE MANILA Guacamole hecho al momento, con <u>aguacate</u> , tomate, cebolla y cilantro, acompañado de tortitas de maíz.
--	7,10	CRUQUETAS DE GUI SANTES [A-1-3] [6 UNID] Deliciosas croquetas de guisantes con un toque de menta.
5,50	--	QUESO DE CABRA AHUMADO A LA PLANCHA [A-1-3-7] Con torta aromática de trigo y compota de tomate.
5,50	--	GAZPACHO VERDE [A-12] Sopa fresca a base de <u>aguacate</u> , pepino, cebolla, pimienta verde, manzana verde y hierbas.

ALÉRGICOS GLUTEN 1 / CRUSTÁCEOS 2 / HUEVOS 3 / PESCADO 4 / CACAHUETES 5 / SOJA 6 / LÁCTEOS 7 / FRUTOS DE CÁSCARA 8 / APIO 9 / MOSTAZA 10 / GRANOS DE SESAMO 11 / DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS 12 / ALTRAMUCES 13 / MOLUSCOS 14 /

AVAILABLE IN ENGLISH AND GERMAN* IVA INCLUIDO.

FRITOS DE AQUÍ

[11]

▸ tapa ● plato

10,00 [80GR.]	17,80 [150GR.]	QUISQUILLAS CON KIMCHE [A-1-2-4-6-14] Quisquillas fritas con ralladura de lima y salsa <u>kimchee</u> . Nuestras pipas del mar con toque picante y refrescante.
--	13,80 [100GR.]	CHIPIRONES CON GUACAMOLE [A-1-2-4-14] Guacamole hecho al momento, acompañado de chipirones fritos.
--	12,00	TEMPURA DE PESCADO [A-1-3-4-6-12] Tempura de pescado de la Bahía con verduras y salsa tártara.
--	10,20 [250GR.]	LÁGRIMAS DE ATÓN FRITO [A-1-3-4-6] Lágrimas fritas de atún yellowfine con mahonesa de soja.
--	8,80 [250GR.]	CHOCOS Y ALIOLI DE TINTA [A-1-3-7-10-14] Tiras de choco frito servidas con alioli de tinta.
--	8,80	POLLO COCONUT [A-1-3-6-7-9-10-11-12] Deliciosas lágrimas de pollo con virutas de <u>coconut</u> , patatas fritas y curry vindale.
4,00 [4 UNID.]	8,00 [8 UNID.]	CROQUETAS DE PUCHERO [A-1-3-7-9] De la carne del puchero, con jamón ibérico y toque de hierbabuena.
4,00 [4 UNID.]	8,00 [8 UNID.]	CROQUETAS DE CABRALES [A-1-3-7-8] Con majado de pistachos.
--	6,00	PATATAS BRAVAS DE TEMPORADA [A-3-4-6-7-10-14] Patatas XXL fritas con piel, <u>kimchi</u> de fruta de temporada y alioli de cilantro.



ALÉRGICOS GLUTEN 1 / CRUSTÁCEOS 2 / HUEVOS 3 / PESCADO 4 / CACAHUETES 5 /
SOJA 6 / LÁCTEOS 7 / FRUTOS DE CÁSCARA 8 / APIO 9 / MOSTAZA 10 / GRANOS DE
SÉSAMO 11 / DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS 12 / ALTRAMUCES 13 / MOLUSCOS 14 /

AVAILABLE IN ENGLISH AND GERMAN* IVA INCLUIDO.

PASTA, HUEVOS, WOKS & ARROCES

[12]

▸ tapa ● plato

--	13,40	WOK MARINERO 3.1 [A-1-2-3-4-6-7-11-12-14] Cefalópodos y mariscos al wok con lima, guindilla tailandesa y verduras acompañadas de arroz pegajoso y especiado y aliño de ajo y guindilla.
--	12,80	WOK DE LANGOSTINOS AL CURRY [A-1-2-6-7-11-12-14] Langostinos salteados con verduras thai, leche de <u>coconut</u> , <u>curry</u> y pan naan.
4,50	12,50	PAD THAI CON NOODLES [A-1-3-6-7-11-14] Tiras de solomillo de ternera, verduras thai y huevo frito, con aliño oriental.
--	12,40	WOK ORIENTAL [A-1-2-6-11-12-14] Pollo salteado con verduras thai, aceite de <u>jengibre</u> , miel, <u>piña</u> y langostinos.
--	12,40	ARROZ CHIFA [A-1-3-6-11-14] Típico salteado peruano con arroz y soja, con cerdo ibérico y huevo.
4,50	10,90	HUEVOS RICOS Y FAMOSOS [A-3] Revoltillo de patatas, cebolla confitada y aceite de trufa, con lascas de jamón ibérico.

ARROZ DEL DÍA

Cada día tendremos un arroz para ti, que irá cambiando,
como los productos que llegan a nuestra cocina.
Pregunta por él y por su contenido en alérgenos!!!!

PESCADOS DEL DÍA

▸ tapa ● plato

--	18,40	DORADA A LA BRASA [A-4] Pieza de dorada de estero a la brasa envuelta en hojas de plátano.
--	17,20	PATAS DE PULPO [A-12-14] Patatas de pulpo a la brasa con puré de apionabo, patatas, cebolla encurtida y aceite de pimentón picante.
--	15,90	CALAMAR A LA BRASA Calamar a la brasa, con la guarnición que más te guste. / Calamar con chimichurri y patatas. [A-14] / Calamar con cremoso de <u>amasa</u> y encurtidos. [A-12-14]

*CEFALÓPODOS, MOLUSCOS, MARISCO Y OTROS BICHOS DE MAR. En A.M. todos los
pescados entran en la cocina empapados en agua de mar. Nos gusta visitar
el mercado de abastos para ofreceros pescados del día, por eso los pescos
salen de la carta para aparecer en nuestra pizarra de sugerencias.
CONSULTANOS QUE TENEMOS PREPARADO HOY PARA TII!!!

AVAILABLE IN ENGLISH AND GERMAN* IVA INCLUIDO.

ATÚN ROJO

[13]

▶ tapa ● plato

--	17,20	ATÚN ROJO AL ESTILO DE CONIL [A-1-3-4-12] Guiso de atún rojo con tomate y huevo.
9,10 [75GR.]	17,20 [150GR.]	TARTARE DE ATÚN ROJO [Crudo]* [A-1-2-3-4-6-10-11] Atún rojo picado a cuchillo, cebolla blanca y marinada a nuestra manera. Acompañado de pan de gambas y mahonesa de soja. Wasabi opcional.
--	16,80	ATÚN ROJO A LA HIERBABUENA [A-4-12] Guiso de atún rojo en tomate con toque de hierbabuena.
--	16,80	ATÚN ROJO A LA BARBATEÑA [A-4-12] Guiso de atún rojo encebollado.
--	16,80	ATÚN ROJO A LA MANZANILLA [A-1-3-4-7-9-10-12] Sashimi de atún rojo con salsa de manzanilla y toque de carne.
--	15,90	TIRADITO DE ATÚN NIKKEI [Crudo]* [A-1-4-6-9-11] Atún rojo cortado en finas lonchas, macerado en salsa nikkei, con soja, aceite de sésamo, <u>denjibre</u> y ajo.
--	15,90	ATÚN PICANTE CON PASTA WANTÓN [A-1-3-4-6-11-12] Baldas de atún marinado sobre wanton frito y salsa de mango.
--	13,80 [100GR.]	CHICHARRONES DE ATÚN ROJO [A-1-3-4-6-10] Barriga de atún rojo envuelta en panceta y a la sal. Acompañado de <u>regañás</u> y mahonesa de <u>lima</u> & <u>wasabi</u> . NO LO HAY SIEMPRE!!!
--	13,80	ATÚN ROJO EN MANTECA CON HELADO DE TOMILLO [A-1-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13] Atún rojo con manteca blanca de Paco Melero, bola de helado de tomillo y acompañado de <u>regañás</u> .
--	10,80	LASAÑA FRÍA DE ATÚN ROJO Y SUS HUEVAS [A-1-3-4-6-7-9-11-12-14] Descargamento de atún rojo, <u>huevas</u> de grano de atún rojo, <u>aigas wakame</u> y mahonesa de ostras.
5,20 [40GR.]	--	PASTA JAPO [Crudo]* [A-1-3-4-6-7-11-12] Tiritas de atún rojo, noodles, rabano, <u>rucula</u> y aliño de sésamo, soja y <u>quindilla</u> .

ALÉRGICOS GLUTEN 1 / CRUSTÁCEOS 2 / HUEVOS 3 / PESCADO 4 / CACAHUETES 5 / SOJA 6 / LÁCTEOS 7 / FRUTOS DE CÁSCARA 8 / APIO 9 / MOSTAZA 10 / GRANOS DE SÉSAMO 11 / DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS 12 / ALTRAMUCES 13 / MOLUSCOS 14 /

AVAILABLE IN ENGLISH AND GERMAN* IVA INCLUIDO.

DE PURA RAZA

[14]



Maduramos la carne en nuestra cámara DRY AGER. Seleccionamos chuletas para ofrecerte un corte extraordinariamente jugoso y sabroso de las mejores carnes del mercado.

▶ tapa ● plato

--	25,80	SOLOMILLO BOLA [AL HORNO DE CARBÓN]* Elige la versión que más te guste: / SOLOMILLO DE TERNERA CON FOIE Y JAMÓN IBÉRICO. Solomillo a la brasa con escalopes de foie a la plancha y lonchas de jamón ibérico, acompañado de patatas fritas.
--	22,80	/ SOLOMILLO DE TERNERA. Solomillo a la brasa, con patatas fritas
--	16,80	STEAK TARTAR ARSENIO MANILA [A-3-10-12] Seleccionamos la carne más sabrosa y la marinamos al momento de la manera tradicional, pero con nuestro toque.
6,20 [60GR.]	16,20 [200GR.]	FLUMA IBÉRICA [AL HORNO DE CARBÓN]* Fluma 100% Ibérica, patatas fritas y aceite de trufa.
--	12,00	CHEESEBURGER MANILA [AL HORNO DE CARBÓN]* [A-1-3-7-10-12] Corte de vaca madurada con mucho queso (haclette y cheddar), tomate al plato y patatas fritas.

Encontrarás gran variedad de carnes madurando en nuestra cámara Dry Ager. Podrás elegir el corte que más te guste, la maduración de la carne o la raza: Simmental, Rubia Gallega, Frisona...

Animáte a probarlas!!



ALÉRGICOS GLUTEN 1 / CRUSTÁCEOS 2 / HUEVOS 3 / PESCADO 4 / CACAHUETES 5 / SOJA 6 / LÁCTEOS 7 / FRUTOS DE CÁSCARA 8 / APIO 9 / MOSTAZA 10 / GRANOS DE SÉSAMO 11 / DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS 12 / ALTRAMUCES 13 / MOLUSCOS 14 /

AVAILABLE IN ENGLISH AND GERMAN* IVA INCLUIDO.

POSTRES Y MERIENDAS

PREGUNTAR POR POSTRES FUERA DE CARTA O SUGERENCIAS DEL DÍA [15]

7,20	TARTA DE CHOCOLATE "Amor al Chocolate" [A-1-3-5-6-7-8]
6,00	FRUTA FRESCA TROCEADA con sorbete de limón [A-7]
6,00	BANANAMISÚ [A-1-3-6-7-8]
5,70	TARTA CASERA DE QUESO, CHOCOLATE BLANCO Y TE MATCHA [A-1-3-6-7-8-12]
5,50	PANACOTA DEL DÍA
5,40	BROWNIE con helado de vainilla [A-1-5-6-7-8]
5,10	TARTA CASERA DE ZANAHORIA [A-1-3-6-7-8-12]
5,10	TARTA CASERA DE QUESO [A-1-3-6-7-12]
5,00	SOFA DE CHOCOLATE BLANCO
	Elige su acompañante:
	/ BROWNIE y helado de chocolate [A-1-5-6-7-8]
	/ FRESAS AL VAPOR y lima rallada [A-6-7-8]
5,00	BORRACHIN DE FERIA [A-1-3-7-8-12]

SORBETES

sorbete cops

6,40	4,20	SORBETE DE COCO y Ron Bacardi [A-7]
6,40	4,20	SORBETE DE MELÓN y Ron Bacardi [A-7]
6,40	4,20	SORBETE DE LIMÓN y Ron Bacardi [A-7]
6,40	4,20	SORBETE DE MANGO y Ron Bacardi [A-7]

ALERGENOS GLUTEN 1 / CRUSTÁCEOS 2 / HUEVOS 3 / PESCADO 4 / CACAHUETES 5 / SOJA 6 / LÁCTEOS 7 / FRUTOS DE CÁSCARA 8 / APIO 9 / MOSTAZA 10 / GRANOS DE SESAMO 11 / DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS 12 / ALTRAMUCES 13 / MOLUSCOS 14 /

AVAILABLE IN ENGLISH AND GERMAN* IVA INCLUIDO.

CARTA 7.17.28



Ya hemos estrenado nuestra carta de roncs, ginebras, vodkas, cócteles y otras bebidas espirituosas. La carta dispone de una amplia variedad de productos. Nuestros camareros le aconsejarán de las posibles combinaciones con botánicos y refrescos.

FINGER COCKTAILS Y SIT DOWN MENÚS.

Disponemos de distintos menús concertados para grupos. Sea cual sea el evento o celebración que quieras organizar, en Arsenio Manila te ofrecemos menús a partir de 29,90€. Para más información, pregunta a cualquiera de los trabajadores o bien, consulta directamente a zaulcieto@me.com

TAKE AWAY!!!

¿Pedirías en un restaurante la comida que te ha sobrado para llevar? No dudes en pedir al camarero que te la guarde para poder seguir disfrutando de ella en casa. **A nosotros nos encanta que te la lleves!**

En arsenio manila, cuidamos el medio ambiente. Utilizamos envases para llevar biodegradables y respetuosos con nuestro entorno. (tienen un coste de 1€). También puedes traerte el taper de casa. **Lo que prefieras!**

SÍGUENOS EN FACEBOOK E INSTAGRAM @arseniomanilacádiz



AVAILABLE IN ENGLISH AND GERMAN* IVA INCLUIDO.