

## NUESTRA BODEGA Wines

### TINTOS Red

<b>El Guía (D.O. Rioja)</b> <i>95% tempranillo 5% Viura</i>	2,90	17,00
<b>Hermanos Frías del Val, Crianza (D.O. Rioja)</b> <i>100% Tempranillo</i>	3,30	17,00
<b>Briego Vendimia Seleccionada (D.O. Ribera del Duero)</b> <i>100% Tempranillo</i>	2,70	15,00
<b>Alinquindoi (I.G.P. Tierra de Cádiz)</b> <i>60% Syrah , 20% Merlot y 20% Petit Verdot.</i>	3,10	18,00

### BLANCOS White

<b>Equis Nidia (D.O. Rueda)</b> <i>100% Verdejo</i>	2,70	15,00
<b>Édalo seco (D.O. Condado de Huelva)</b> <i>100% Zalema</i>	2,50	15,00
<b>Flor de Édalo semidulce (D.O. Condado de Huelva)</b> <i>50% Zalema y 50% Moscatel</i>	2,80	16,00
<b>La Chalada semidulce (D.O. Rueda)</b> <i>100% Verdejo</i>	3,25	18,00
<b>7 Cepas en Rama sin clarificar y filtrar (D.O. Rías Baixas)</b> <i>100% Albariño</i>	3,70	21,00
<b>Contratiempo (I.G.P. Tierra de Cádiz)</b> <i>Moscatel de Alejandria 100%</i>	3,10	18,00
<b>Atuna</b> <i>100% Palomino</i>	3,50	20,00

### ROSADOS Rose

<b>Nidia</b> <i>50% Merlot, 50% Verdejo</i>	3,50	20,00
<b>Campestral Clarete</b> <i>Palomino y variedades tintas recuperadas</i>	3,00	17,00

### ESPUMOSOS Sparkling

<b>Galantería Brut</b> <i>Palomino fino y Moscatel de Alejandria</i>	-	25,00
<b>Doc Ca'varani</b> <i>Prosecco y Glera</i>	-	27,00

### GENEROSOS Sherry

<b>Manzanilla Papirosa. Bodegas Lustau</b>	2,50	18,00
<b>Manzanilla Viva La Pepa. Bodegas Sánchez Romate</b>	2,00	18,00
<b>Fino Las 3 Cándidas. Bodegas Ferris</b>	2,00	15,00
<b>Fino Pavón. Bodegas Caballero</b>	2,00	15,00
<b>Fino Coquinero. Bodegas Osborne</b>	2,70	-
<b>Amontillado Los Arcos. Bodegas Lustau</b>	2,70	-
<b>Palo Cortado Peninsula. Bodegas Lustau</b>	4,20	-
<b>Néctar PX. Bodegas González Byass</b>	2,80	-
<b>Solera 1847. Bodegas González Byass</b>	2,10	-
<b>Oloroso Río Viejo. Bodegas Lustau</b>	2,20	20,00
<b>Moscatel Lerchundi. Moscatel de Chipiona, B. Caballero</b>	1,80	14,00
<b>Vermunt Rojo, Blanco ó Rosado. Bodegas Lustau</b>	4,00	-

# BAR GONZALO

...de toda la vida

c/ Micaela Aramburu de Mora, 26

El Puerto de Santa María, Cádiz



Síguenos en nuestras redes sociales

# BAR GONZALO

...de toda la vida

## MIENTRAS LO PIENSAS While waiting

<b>Ensaladilla de gambas</b> (2, 3, 12) <i>Spanish potato salad with shrimps</i>	3,50	8,75
<b>Nuestro aliño de huevo de choco</b> (13) <i>Seasoned cuttlefish eggs</i>	4,00	11,00
<b>Gildas</b> (4,12)	1,75	-
<b>Queso ahumado de oveja Pajarete</b> (7, 8) <i>Smoked sheep's cheese, Pajarete brand</i>	4,00	12,00
<b>Queso semicurado de cabra Payoya Pajarete</b> (7, 8) <i>Semi-cured goat cheese, Payoya Pajarete brand</i>	3,50	10,00
<b>Caña de lomo ibérica</b> <i>Cured iberian pork loin</i>	4,00	10,50
<b>Salchichón ibérico</b> <i>Iberian sausage</i>	3,00	8,00
<b>Mojama de atún</b> (4, 8) <i>Tuna mojama</i>	4,75	11,00
<b>Chicharrón de atún en manteca</b> (4, 12) <i>Tuna crackling in butter</i>	-	9,00

## ARRANCAMOS Starters

<b>Ensalada de tomate de temporada y camarones salteados</b> <i>Seasonal tomato and sautéed shrimp salad</i> (1, 2, 6, 12, 13)	9,50	
<b>Tartar de alboronía y matrimonio</b> (3, 4, 12) <i>Tartar of alboronia (vegetables) and marriage (anchovy)</i>	9,00	
<b>Ceviche de corvina, cebollita, boniato y cilantro</b> <i>Sea bass, onion, sweet potato and coriander ceviche</i> (4, 9, 12)	13,50	

## FRITURITAS Deep Fried Food

<b>Boquerón adobado</b> (1, 4, 12) <i>Marinated anchovies</i>	3,75	11,00
<b>Choco</b> (1, 13) <i>Squid fried</i>	3,75	10,75
<b>Acedías</b> (1, 4) <i>Fried baby sole</i>	3,75	11,00
<b>Salmonetitos</b> (1, 4) <i>Red mullet</i>	3,50	10,00
<b>Cazón con mayonesa de adobo</b> (1, 4, 12) <i>Dogfish with marinated mayonnaise</i>	3,30	9,75
<b>Tortillitas de camarones (unidad)</b> (1, 2) <i>Shrimp fritters (unit)</i>	2,30	-
<b>Croquetas de gambas al ajillo</b> (1, 2, 3, 7) <i>Prawn croquettes with garlic</i>	1,75	10,00
<b>Croquetas de puchero</b> (1, 3, 7, 9) <i>Meat stew croquettes</i>	1,50	8,50
<b>Puntillitas</b> (1, 13) <i>Fried baby squid</i>	-	14,50
<b>Gambas cristal</b> (1, 2) <i>Crystal shrimps</i>	3,25	9,50

## GUISOTEADO Slow cooked stews

<b>Carrillera ibérica con parmentier</b> (7, 12) <i>Iberian pork with parmentier</i>	4,20	11,50
<b>Garbanzos con langostinos</b> (2, 4, 9, 12) <i>Chickpea casserole with prawns</i>	3,25	9,00
<b>Albóndigas de choco</b> (1, 2, 4, 9, 12, 13) <i>Cuttlefish meatballs</i>	3,50	9,00

## MÁS COSITAS And something more

<b>Fideito rossejat con langostinos y alioli negro</b> <i>Rossejat noodles with prawns and black garlic mayonnaise</i> (1, 2, 3, 4, 9, 12, 13)	9,75	
<b>Tataki de atún con chucrut de col</b> (4, 6, 10, 11) <i>Tuna tataki with cabbage chucrut</i>	16,00	
<b>Flor de alcachofa con crema de jamón y yema curada</b> <i>Artichoke flower with ham and cured egg yolk cream</i> (3, 7)	5,96	
<b>Bacalao con meuniere ibérica, virutas de mojama y alcaparras salteadas con mantequilla</b> (4, 7) <i>Cod with Iberian meuniere, mojama shavings and sautéed butter capers</i>	12,00	
<b>Presca ibérica con patatas y verduras</b> <i>Iberian pork with potato and vegetables</i>	14,50	
<b>Lomo de Retinta con patatas y verduras</b> (12) <i>Beef tenderloin "Retinta breed of cow" with potatoes and vegetables</i>	19,00	
<b>Patatas con huevos fritos y papada ibérica</b> (3) <i>Potatoes with fried eggs and Iberian jowls</i>	8,25	

## EL COLOFÓN Desserts

<b>Tarta imperial con helado de Pedro Ximénez</b> <i>Imperial cake with Pedro Ximénez ice cream</i> (1, 3, 6, 7, 8, 11, 12)	5,00	
<b>Tarta de queso</b> (1, 3, 7) <i>Cheesecake</i>	5,00	
<b>Leche frita con helado de vainilla</b> (3, 7) <i>Fried milk with vanilla ice cream</i>	5,00	
<b>Pavlova de cítricos</b> (3) <i>Meringue with citrus</i>	5,00	

*Pan y picos por comensal 1€. Los precios están expresados en euros con IVA incluido.*

*Bread and picks for diner € 1. Prices are expressed in euros with VAT included.*

## BAR GONZALO

by

Sonia Arjones · Ana Marram

## BEBIDAS Drinks

<b>Coca Cola</b> (350 c.c.)	2,70
<b>Coca Cola zero</b> (350 c.c.)	2,70
<b>Fanta de naranja</b> (350 c.c.)	2,70
<b>Fanta de limón</b> (350 c.c.)	2,70
<b>Aquarius naranja / limón</b>	2,75
<b>Nestea</b>	2,75
<b>Caña de cerveza</b>	1,50
<b>Caña sin alcohol</b>	1,50
<b>1/3 Sin alcohol 0'0 tostada</b>	2,20
<b>1/3 Radler</b>	2,50
<b>Cerveza doble</b>	2,50
<b>Copa de cerveza</b>	2,00
<b>1/3 Estrella de Galicia</b>	2,50
<b>1/3 Estrella de Galicia sin glúten</b>	2,50
<b>Tinto de verano</b>	2,50
<b>Agua</b>	1,00
<b>Agua con gas</b>	1,30

## COMBINADOS Mixed drinks

<b>Whisky Dyc 8 años</b>	5,00
<b>Whisky Johnnie Walker Red</b>	5,00
<b>Ginebra Ampersand Melón</b>	5,00
<b>Ginebra Rives Special</b>	5,50
<b>Ginebra Seagrams</b>	5,50
<b>Vodka Absolut</b>	5,00
<b>Vodka Grey Goose La Paire</b>	7,50
<b>Ron Legendario</b>	5,50
<b>Ron Barceló Añejo</b>	5,50

## LICORES Liqueurs

<b>Amarguinha</b>	4,00
<b>Manzana Sin</b>	3,00

## ALÉRGENOS

1 Glúten · 2 Crustáceos · 3 Huevos · 4 Pescados · 5 Cacahuets  
6 Soja · 7 Lácteos · 8 Frutos Secos · 9 Apio · 10 Mostaza  
11 Sésamo · 12 Sulfitos · 13 Moluscos · 14 Altramuces  
(Nuestros platos pueden contener glúten y frutos secos)