

SALAZONES DE CÁDIZ, CHACINAS Y QUESOS

DESCRIPCIÓN	OBSERVACIÓN	PRECIO
DEGUSTACIÓN DE ACEITES VIRGEN DE OLIVA EXTRA Y PAN DE MASA MADRE	G	4 €

AOVE

CASAS DE HUALGO "ARBEQUINA"	12,50 €	OLEUM EXCELSUS "PICUAL"	21,65 €
VILLA DE CANELA "PICUAL"	16,50 €	CANALLA "PICUAL"	21,00 €
YMBRO "COUPAGE"	18,70 €	SABOR D'ORO Tradición Familiar "PICUAL"	24,50 €
DEHESA VIEJA "LOS REMEDIOS"	9,50 €		

ULTRAMARINOS\*

DESCRIPCIÓN	OBSERVACIÓN	PRECIO
MELVA CANUTERA "HERPAC"	P	6,50 € (120 gr.)
MEJILLONES En escabeche. "HERPAC"	ALM	5,20 € (4/6 uds.)
ANCHOAS DEL CANTABRICO 2 años de maduración en AOVE "LÓPEZ". 8 lomos dobles	P	26 €
CABALLA DE ANDALUCÍA En AOVE "TEJERO"	P	5,20 € (120 gr.)
VENTRESCA ATÚN ROJO En AOVE "HERPAC"	P	10,50 € (120 gr.)
ZAMBURIÑAS De las rías gallegas al natural. "REAL CONSERVERA ESPAÑOLA"	M	29,50€ (150 gr.)
PATÉ De hueva de merluza. "REAL CONSERVERA ESPAÑOLA"	P	12,50 €
PUNTILLITAS En aceite de oliva. "REAL CONSERVERA ESPAÑOLA"	P	19,50 € (110 gr.)

ACOMPAÑA TU CONSERVA CON

\*Consulte nuestra exposición

PIMIENTOS Y TOMATES ASADOS	D	5 €	TOSTAS DE PAN DE CRISTAL	G	2 € (4 ud.)
TOMATE DE CONIL ALIÑADO	D	4 €	TOSTAS DE EMPANADA Y PISTO	G, H	3 € (3 ud.)

DESCRIPCIÓN	OBSERVACIÓN	PRECIO
JAMÓN De paleta ibérica, selección "CASTRO Y GONZÁLEZ"		10 € (50 gr.)
JAMÓN Jamón  "SÁNCHEZ ROMERO CARVAJAL"		15 € (50 gr.)
SALCHICHÓN Ibérico "ALJOMAR"	L	5 € (50 gr.)
CAÑA DE LOMO Ibérica de bellota "ALJOMAR"	L	12 € (50 gr.)
CHICHARRÓN Estilo "Casa Manteca" "SABORES DE PATERNA"		3 € (Tapa)
BUTIFARRA De Chiclana "La campera"	L, D	2,50 € (60 gr.)
LOMO IBÉRICO Mechado con salsa de atún y alcaparras "hecho en casa"	H, P, S	6 € (Plato)
QUESO Curado de cabra payoya "PAJARETE"	L	5 € (45 gr.)
QUESO Curado embarrado en salvado de trigo de cabra payoya "EL BOSQUEÑO"	G, L	5 € (45 gr.)
QUESO VIEJO De oveja manchega "VILLALPANDO"	L	3,50 € (45 gr.)
CECINA DE ANGUS (1 año de maduración) AOVE y pimienta "SELECTIUN"		7 € (35 gr.)
MOJAMA DE ATÚN "HERPAC"	P	5 € (40 gr.)
HUEVA DE MARUCA "HERPAC"	P	6 € (40 gr.)

OBSERVACIONES: G - Gluten, C - Crustáceos, H - Huevos, P - Pescado, C - Cacahuets, S - Soja, L - Lácteos, F - Frutos de cáscara, Ap - Apio 9, Mo - Mostaza, GS - Granos de sésamo, D - Dióxido de azufre y sulfitos, Al - Altramuces, M - Moluscos

10 % I.V.A. INCLUIDO

## DE TAPAS FRÍA

	DESCRIPCIÓN	OBSERVACIÓN	PRECIO
PAPAS ALIÑÁS	Con atún	P, D	3,40 €
ZANAHORIAS ALIÑADAS		D	3,40 €
ENSALADILLA RUSA	Con salicornia y camarones	G, H, D	3,40 €
HÍGADO DE TERNERA	Aliñado	D	3,40 €
ATÚN MECHADO	En manteca blanca	P	3,40 €
SALPICÓN DE MARISCOS	Mejillones / gambas / hueva	G, P, D, M	3,40 €
CÓCTEL DE MARISCOS QUEJÍO	Merluza / gambas / manzana	G, C, H, P, Ap, Mo, D, M	3,40 €
SALMOREJO DE REMOLACHA	Atún ahumado / queso	G, P, L, D	3,40 €
TOMATE DE CONIL	Mojama / almendra frita	P, F, D	3,4 €
HUEVAS	De chocos aliñados	P, D, M	3,40 €
GAMBAS BLANCAS	Cocidas	C	9 € (100 gr.)
GILDA DE ANCHOA	Tomate / aceitunas / piparra	P, D	2,60 € (ud.)

## GUISOS

	DESCRIPCIÓN	OBSERVACIÓN	PRECIO
BERZA	Gaditana con su pringa	L, Mo, D	3,60 €
CALLOS	A la andaluza con garbanzos de la Pedriza	S, L, F, D	3,60 €
GARBANZOS	Con espinacas y comino	G, H, Ap, D	3,60 €

## ENTRE PANES

	DESCRIPCIÓN	OBSERVACIÓN	PRECIO
BRIOCHE	Preñado de pringá de berza	G, L, Mo, D	3,80 €
MOLLETE	De lomo en manteca colorá	G	3,80 €
MOLLETE	De solomillo a la pimienta	G, P, S, L	3,80 €
SOBAO PASIEGO	Con anchoa del cantábrico	G, P, L	3,80 €
MONTADITO	De salmón a los tres quesos	G, P, L	3,80 €
PISTO	Y sardinillas picantes en masa de empanada	G, H, P, Ap	3,40 €

## HUEVOS CAMPEROS DE CONIL

	DESCRIPCIÓN	OBSERVACIÓN	PRECIO
HUEVO FRITO CON TAGARNINAS	Con patatas de Sanlúcar con tagarninas esparragadas y jamón	H, D	6 €
HUEVO FRITO CON BACALAO	Con patatas de Sanlúcar con bacalao ahumado y pimientos rojos picantes	H, P	6 €


OBSERVACIONES: G - Gluten, C - Crustáceos, H - Huevos, P - Pescado, C - Cacahuets, S - Soja, L - Lácteos, F - Frutos de cáscara, Ap - Apio 9, Mo - Mostaza, GS - Granos de sésamo, D - Dióxido de azufre y sulfitos, Al - Altramuces, M - Moluscos

10 % I.V.A. INCLUIDO

## NUESTROS CALIENTES

DESCRIPCIÓN	OBSERVACIÓN	PRECIO
HABAS CON CHICHAROS Y taquitos de jamón	H, S, Ap, D	4 €
PAPAS BRAVAS Picantes		4 €
ALCACHOFA CONFITADA Y humus de berenjena	GS	4 €
TORTILLA DE PATATAS En salsa al whisky	H, D	4 €
FILETITOS DE SOLOMILLO En salsa y patatas	D	4 €
BOMBITA RELLENA De carne	G, S, L, D, Al	4 €
ALBÓNDIGAS En salsa de almendras	G, H, F, D	4 €
TERNERA ESTOFADA Y patatas fritas	Ap, D	4 €
ALBÓNDIGAS DE CHOCOS En salsa de gambas	G, C, H, S, Ap, D, M	4 €

## PARA COMPARTIR

DESCRIPCIÓN	OBSERVACIÓN	PRECIO
MEJILLONES Al vapor de amontillado	C, D	11 €
GAMBONES Al ajillo y manteca colorá	C, D	14 €
PLUMA De bellota 100% Lomo  Cincos Jotas "SÁNCHEZ ROMERO CARVAJAL"		17 € (250 gr.)

## FRITURA GADITANA

DESCRIPCIÓN	OBSERVACIÓN	PRECIO
CROQUETAS De camarones con mahonesa de fino	G, C, H, L, D	5 € (2 uds.)
CROQUETAS De puchero	G, H, L, Ap	5 € (5 uds.)
PIMIENTOS DE PADRÓN Algunos pican otros no	G	5€
PAVÍA De merluza gaditana	G, P, D	5 €
BOQUERONES De Cádiz. Consultar disponibilidad	G, P	5€
CAZÓN En adobo en taquitos	G, P, D	5€
CHIPS DE CHOCOS Finos y crujientes, acompañados de nuestro alioli.	G, M	12 €

## POSTRES

DESCRIPCIÓN	OBSERVACIÓN	PRECIO
ARROZ CON LECHE En teja de almendra y naranja	G, L, F	3,50 € (2 uds.)
TOCINO DE CIELO Con caramelo de Vermú rojo	H, L	3,50 €
TORRIJA Con miel	G, H, S, L, D	3,50 €
CESTA DE PAN DE MASA MADRE "OBRADOR LA CREMITA" Y PICOS *Disponemos de pan sin glúten	G, F	1,80 €

**BEBIDAS Y APERITIVOS****SIN ALCOHOL**

COPA

LA PATRIA	
Limonada ecológica de limón y jengibre de Cádiz	3,50 €
MARTINI VIBRANTE	
Vermú sin alcohol	3,50 €
APPLETISER	
Refresco de manzana originaria de Sudáfrica	3 €
BITTER KAS	
Refrescante y amarga	2,50 €
EVIAN 	
Agua mineral natural con gas premium 33 cl.	3,80 €


*Medias  
limetas***APERITIVOS**

COPA

CROFT TWIST	
Fino Spritz	3 €
LA COPA	
Vermú rojo	3,50 €
BITTERMUT	
Vermut artesano con Bitter	4,50 €
CAMPARI & TONIC	
	4,50 €
APEROL	
Spritz	4,50 €
EXNER	
Sidra artesana 100% zumo manzana de sidra Asturias	5 €

**ESPUMOSOS / SPARKLING**

COPA

UMBRETUM BRUT NATURE	
Garrido Fino / Sevilla	4 €
PIPER-HEIDSIECK 	
Brut / champagne Benjamin 20 cl.	17 €

YLLERA 5.5	
Frizzante	3 €

**BLANCO / WHITE**

COPA

ENTRECHUELO	
Chardonnay / Cádiz	3 €
TERRALBA	
Palomino / Albarizas de Trebujena	3,50 €
CARABALLAS	
Verdejo ECO / Rueda	4 €
PACO Y LOLA	
Albariño / Galicia	4 €
OTAZU	
Chardonnay / Navarra	4 €
*IJALBA CRIANZA	
Maturana blanca / Viura / Tempranillo blanco / Rioja	6 €

**ROSADO / ROSÉ**

COPA

TRESORO	
Pinot Noir-Malbec-Tintilla / Jerez	4 €

**TINTO / RED**

COPA

RETINTO	
Syrah - Tempranillo / V.T. Cádiz	3 €
ICENI	
Syrah - Tintilla de Rota / Arcos de la Frontera	3,50 €

**VINOS GENEROSOS D.O. XEREZ - SHERRY Y MANZANILLA DE SANLÚCAR**

FINOS	COPA	OLOROSO	COPA
LA INA	2,50 €	ALFONSO	3 €
TÍO PEPE	2,50 €	BAILÉN	3 €
INOCENTE	3 €	RIO VIEJO	3,30 €
TÍO PEPE EN RAMA	4,50 €	LUSTAU V.O.R.S (50CL)	12 €
MANZANILLA	COPA	CREAM	COPA
LA GOYA	2,50 €	EVA	3 €
LA GUITA	2,50 €	CANASTA	3 €
PAPIRUSA	3,50 €	SOLERA 1847	3 €
XIXARITO EN RAMA	4 €	PEDRO XIMENEZ	COPA
AMONTILLADO	COPA	OSBORNE 1827	3,50 €
TÍO DIEGO	3,60 €	VIÑA 25	3,50 €
VIÑA AB	2,50 €	SAN EMILIO	5 €
BOTAINA SACA 2023	4,50 €	PX VINTAGE (37,5CL)	7,50 €
51-1ª V.O.R.S.	17 €	MOSCATEL	COPA
PALO CORTADO	COPA	PADRE LERCHUNDI	2,50 €
LEONOR	4,50 €	EMILÍN	5,50 €
TRADICIÓN V.O.R.S.	15 €	MOSCATEL DORADO DE CHIPIONA	4,00 €
JUAN GIL ETIQUETA AMARILLA	COPA	MARCO REAL	COPA
Monastrell / Jumilla	3 €	Tempranillo / Ribera del Duero	3,50 €
MALPASTOR	COPA	*EMILIO MORO	COPA
Tempranillo / Rioja	3 €	100 % tinto fino / Ribera del Duero	6 €

# QUEJÍOS FINOS

MANTEQUERÍA

Nuestra mantequería rinde homenaje a aquellos “ultramarcos finos” donde se vendían productos selectos.

Llegamos a la Plaza de San Antonio para recuperar ese espíritu de tienda de comestibles, donde te saludaban por tu nombre y en la que siempre había algo para alimentar cuerpo y alma.

Nuestro nombre es en recuerdo de “La Unión” aquella tienda de comestibles que, desde los años treinta, anunciaba en su escaparate las bondades de sus productos con un letrero en el que siempre repetía “Hay”: “Hay sobaos pasiegos”, “Hay chorizo de Cantimpalos”; “Hay anchoas del Cantábrico”... Cádiz tomó la fonética de sus escaparates ¡Ay!, y la bautizó como “la tienda del quejío”

Juntos daremos ceremonia al papel de estraza, serviremos “medias limetas”, haremos la cuenta atrás para el Carnaval, tendremos lateríos y “productos finos de alta calidad y selectos” a la venta y el mejor condumio para disfrutar apoyando el codo e hincando pierna en la barra.

Sean bienvenidos, esta casa está creada para todos, aquí daremos cobijo al que llega con el periódico debajo del brazo y a quienes se conocen a través de una app. Nuestra barra será la unión para muchos encuentros donde sólo cabe el placer de comer y beber bien.