



# VIDA PADRE

ARROCES & FUEGO

Hay fuegos que no se ven, pero lo cambian todo. Como una sobremesa que se alarga sin avisar. Como un arroz que reúne, no que alimenta. Esto no va de rapidez. Va de intención. De sabor con historia y platos que no nacen para salir corriendo. Aquí el fuego no es una técnica. Es una manera de estar.



## EL COMIENZO

### ENSALADILLA PRESUMIDA

*De gambas bien bailás y dos huevos fritos de codorniz al ajillo por bulerías.*

**14**

### ALCACHOFA

*Extra crujiente con yema de nuestros huevos de gallinas y cobardes encurtida y virutas de mojama.*

**24**

### TOMATE AL DESPRECIO

*El mejor tomate de Conil, el mejor aceite de Jaén, la mejor sal de Chiclana. Orgullo andaluz.*

**14**

### CHOCOS FRITOS

*Frito justo como debe ser. Cádiz en cada bocado.*

**15**

### MILHOJAS DE CARRILLADA IBÉRICA

*Nuestro guiso de carrillada con crema de queso de cabra payoya y miel de caña.*

**19**

### CROQUETAS DE CECINA

*Crujen por fuera, desaparecen por dentro.*

**12**

## AL DESNUDO



### STEAK TARTAR IBÉRICO

*Con mayo de tomillo, tomates secos y pepinillo. Tierno, fresco y delicado.*

**18**

### CARPACCIO

*Con un huevo frito de Cobardes y Gallinas, AOVE Oro Bailén y piparra encurtida.*

**23**

### CARPACCIO DE CARABINEROS

*Al natural solo con un poquito de AOVE. (60 gr)*

**21**

### TARTAR FENICO

*Marinado con AOVE y un puntito picante sobre unas papas aliñadas de día.*

**18**



Gadira is our sole supplier of wild bluefin tuna.

Their tuna comes from the almadraba of Cádiz and is caught using this traditional and sustainable fishing method.

ANISAKIS PREVENTION

All fish intended to be served raw, semi-raw or marinated at Mojama Beach is previously frozen at a temperature equal to or below -20°C for at least 24 hours, in accordance with Royal Decree 1420/2006 of December 1st, on the prevention of Anisakis parasite in seafood products served in food establishments.

# ARROCES

Min. 2 pax

## NEGRO

*Con sepia, gambones y un alioli con esencia de algas.*

**18 pp**

## QUISQUILLAS

*Arroz seco de quisquillas, chocos y pescado de roca.*

**25 pp**

## ALCACHOFA

*Arroz seco de alcachofas con alioli de pimientos asados.*

**17 pp**

## IBÉRICO

*Arroz seco de abanico a baja temperatura con setas.*

**21 pp**

Arroces con alma y alegría. Los hacemos sin prisa, con cariño y para que acaben en el centro de la mesa. Porque aquí creemos en compartir, en rebañar la paella buscando el socarrat y en disfrutar como Dios manda. Esto no se despacha, se celebra.

# BURGER

## ALCACHO-BUGER

*Tú flipas!!! Una burger de alcachofa con rúcula y mayo vegana de tomates secos.*

**17**

## HAMBURGUESA DE CHULETA

*200g de carne al grill, pan brioche, cheddar y salsa búfalo. La que pides cuando no estás para tonterías.*

**18**

# MAR

## SOLOMILLO DE ATÚN ROJO

*Con piriñaca de mango y aceitunas negras.*

**23**

## FRUTI DI MARE GADITANO

*Tagliatelles de pasta fresca con salsa de carabineros, sepia y gambones.*

**19**

## LUBINA CON GUIANTES Y JAMÓN

*Lomo de lubina con humus de guisantes, patata hojaldrada y jamón ibérico.*

**21**

## TAGLIATELLE DE SEPIA

*Con cherrys y gambones salteados.*

**17**

# CARNES

## PLUMA IBÉRICA

*A la parrilla com milhojas de patatas y salsa de mojo verde.*

**23**

## SOLOMILLO DE VACA RETINTA

*Con milhojas de patata, champiñones y crema de foie al palo cortao.*

**25**

## CORTE DE BLACK ANGUS

*Bien marcado por fuera, tierno por dentro. Sin más historia.*

**28**

# AL CORTE

## JAMÓN

*De bellota 100% a cuchillo.*

*100 gr.*

**25**

## MOJAMA

*De atún rojo salvaje de almadraba.*

*100gr.*

**16**