# ALMARCEN

TABERNA · ULTRAMARINOS · TAPERÍA

Almarcen es el fruto del sacrificio de una pareja con sello de Cádiz-Cádiz, criados en el barrio de La Viña.

Hace diez años, estas mismas calles vieron empezar a un jóven camarero que se conocía cada rincón al dedillo.

Hoy, tras ganarse el local por su entrega, él organiza la sala y su mujer comanda la cocina.

Juntos han transformado estas paredes en una Taberna-Restaurante con solera, donde el amor y el respeto se sirven por igual: tanto al que se sienta a comer a la mesa, como al equipo que la sirve.

Si el cliente cierra los ojos un segundito, notará el alma viva en cada ladrillo.

En este rincón, la calidad no es solo una palabra, es una forma de vivir.

Se nota en el brillo del tenedor, el polvo de los estantes antiguos, el color de la manzanilla, el delantal de las camareras y el repique constante del timbre de cocina.

Sus propietarios apuestan por el mejor producto de la tierra porque ver volver a los clientes es lo que más felices les hace.

Solo queda disfrutar de una estancia maravillosa y, como dicen por aquí... ¡volver rápido, que el tarantelo vuela!



# BIEN RICO, BIEN SANO

• ENSALADILLA CREMOSA DE VENTRESCA DE ATÚN CON EMULSIÓN DE ZANAHORIAS Y ALCAPARRAS FRITAS: 9,20 €
Alérgenos: Pescado, sulfitos, lactosa, gluten, huevo.
CREAMY TUNA VENTRESCA SALAD WITH CARROT EMULSION AND FRIED CAPERS: €9,20
Allergens: Fish, sulphites, lactose, gluten, egg.

• SALMOREJO DE REMOLACHA CON TAQUITOS DE MOJAMA: 6,00 €
Alérgenos: Pescado, sulfitos.
BEETROOT SALMOREJO WITH DICED MOJAMA [CURED TUNA]: €6,00
Allergens: Fish, sulphites.

• HUMMUS CON RAYOS DE ZANAHORIA: 5,50 €
Alérgenos: Sulfitos, gluten, soja, sésamo.
HUMMUS WITH CARROT STICKS: €5,50
Allergens: Sulphites, gluten, soy, sesame.

• ENSALADA DE BROTES VERDES CON VINAGRETA DE MIEL Y MOSTAZA, TOMATITOS CONFITADOS Y BURRATA FRESCA: 12,90 €
Alérgenos: Sulfitos, lactosa, mostaza, soja, gluten.
GREEN LEAF SALAD WITH HONEY MUSTARD VINAIGRETTE, CONFIT CHERRY TOMATOES AND FRESH BURRATA: €12,90
Allergens: Sulphites, lactose, mustard, soy, gluten.

• ENSALADA DE TOMATES ROSAS CON LOMOS DE ATÚN DE BARBATE: 12,90 €
Alérgenos: Pescado, sulfitos.
PINK TOMATO SALD WITH BARBATE TUNA LOINS: €12,90
Allergens: Fish, sulphites.

• PIMIENTOS DEL PADRÓN, UNOS PICAN Y OTROS... ¡VERÁS!: 6,00 €
PADRÓN PEPPERS, SOME ARE HOT AND SOME... YOU'LL SEE!: €6,00

• ALCACHOFAS A LA PLANCHA CON VINAGRETA DE AJOS FRITOS: 12,20 €
Alérgenos: Sulfitos.
GRILLED ARTICHOKES WITH FRIED GARLIC VINAIGRETTE: €12,20
Allergens: Sulphites.

***ACOMPAÑA CON PAN Y PICOS: 1,50 € x PERSONA***

***LA REPOSICIÓN TAN SOLO: 0,60 € x PERSONA***

***SERVED WITH BREAD & BREADSTICKS: €1,50 x PERSON***

***REFILLS FOR ONLY: €0,60 x PERSON***

# PA' EMPEZAR A COMPÁS

• SURTIDO DE QUESOS CON MIEL 160GR.: 18,00 €
Alérgenos: Lactosa, gluten.
CHEESE PLATTER WITH HONEY 160G.: €18,00
Allergens: Lactose, gluten.

• QUESO VIEJO DE OVEJA 60 GR.: 6,00 €
Alérgenos: Lactosa.
AGED SHEEP'S CHEESE 60G.: €6,00
Allergens: Lactose.

• QUESO DE CABRA PAYOYA 60 GR.: 6,60 €
Alérgenos: Lactosa.
PAYOYA GOAT'S CHEESE 60G.: €6,60
Allergens: Lactose.

• QUESO VIEJO AL OLOROSO 60 GR.: 6,90 €
Alérgenos: Lactosa.
AGED CHEESE IN OLOROSO SHERRY 60G.: €6,90
Allergens: Lactose.

• CHICHARRONES CON TOQUE SECRETO 80 GR.: 8,00 €
CHICHARRONES WITH A SECRET TOUCH 80G.: €8,00

• PALETA IBÉRICA 80GR: 13,90 €
IBERIAN PORK SHOULDER 80G.: €13,90

• PATATAS BRAVAS CASERAS:
Alérgenos: Soja, huevos.
HOMEMADE PATATAS BRAVAS:
Allergens: Soy, egg,.

PARA COMPARTIR LAS BRAVAS:
2 per./ 6,00 € 4 per./ 9,00 €
TO SHARE THE BRAVAS:
2 per./ € 6,00 4 per./ €9,00

• POLLO KENTUCKY CON MAHONESA KIMCHI: 7,50 €
Alérgenos: Lactosa, frutos de cáscara, sésamo, huevos, gluten, mostaza.
KENTUCKY FRIED CHICKEN WITH KIMCHI MAYONNAISE: €7,50
Allergens: Lactose, nuts, sesame, egg, gluten, mustard.

• BRIOCHE DE PULPO A LA BRASA
CON SALSA CHILI DULCE Y GAMBAS DE CRISTAL: 10,90 €
Alérgenos: Gluten, lactosa, cacahuetes, crustáceos, moluscos.
GRILLED OCTOPUS BRIOCHE
WITH SWEET CHILI SAUCE AND GLASS SHRIMPS: €10,90
Allergens: Gluten, lactose, peanuts, crustaceans, mollusks.

# DEL CARTUCHO AL ALMARCEN

• BOQUERONES FRITOS: 7,90€
Alérgenos: Gluten, pescado.
FRIED ANCHOVIES: €7,90
Allergens: Gluten, fish.

• TORTILLITA DE CAMARÓN CASERA [MÍNIMO 2 UNID. ¡NO ME SEA´ RATA!]: 2,50 €/und.
Alérgenos: Gluten, crustáceos.
HOMEMADE SHRIMP FRITTER [MIN. 2 UNITS. DON'T BE A CHEAPSKATE!]: €2,50/und.
Allergens: Gluten, crustaceans.

• CHOCO FRITO: 12,00 €
Alérgenos: Gluten, moluscos.
FRIED CUTTLEFISH: €12,00
Allergens: Gluten, mollusk.

• CAZÓN ADOBADO: 8,90 €
Alérgenos: Gluten, pescado.
MARINATED DOGFICH: €8,90
Allergens: Gluten, fish.

• CROQUETAS DE ALGA WAKAME Y GAMBAS: 4 unds. x 6,00€
Alérgenos: Gluten, huevo, soja, lactosa, crústaceo, sulfitos, sésamo.
WAKAME SEAWEED AND SHRIMP CROQUETTES: 4 unds. x €6,00
Allergens: Gluten, egg, soy, lactose, crustaceans, sulfites, sesame.

• CROQUETAS DE ATÚN ENCEBOLLADO CON ALI-OLI: 4 unds. x 6,00€
Alérgenos: Gluten, huevo, soja, pescado, lactosa, crústaceo, sésamo.
TUNA CROQUETTES IN A SLOW-BRAISED ONION SAUCE WITH ALI-OLI: 4 unds. x €6,00
Allergens: Gluten, egg, soy, fish, lactose, crustaceans, sesame.

• CROQUETAS DE PUCHERO CON SU JAMONSITO IBÉRICO: 4 unds. x 7,20€
Alérgenos: Gluten, huevo, soja, lactosa.
ANDALUSIAN STEW CROQUETTES WITH FINE IBERIAN HAM: 4 unds. x €7,20
Allergens: Gluten, egg, soy, lactose, sulfites, sesame.

• CROQUETAS DE ROQUEFORT Y NUECES CON FRUTOS ROJOS: 4 unds. x 6,00€
Alérgenos: Gluten, huevo, soja, lactosa, frutos secos.
ROQUEFORT AND WALNUT CROQUETTES WITH BERRIES: 4 unds. x €6,00
Allergens: Gluten, egg, soy, lactose, nuts.

• SURTIDO DE CROQUETAS:
¡Para los que tardan más en decidirse que el jurado del Falla!.
CROQUETTE PLATTER:
For those who take longer to decide than a carnival judge!.

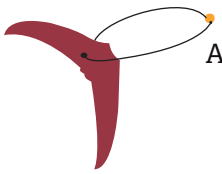
8 unds. x 11,00 €
10 unds. x 13,00 €
12 unds. x 15,00 €

# ESCAMAS Y PEZUÑAS

• MEJILLONES EN ESCABECHE
[CONSERVA]: 7,70 €
Alérgenos: Sulfitos, moluscos.
PICKLED MUSSELS
[PRESERVED]: €7,70
Allergens: Sulphites, mollusks.

• SARDINA AHUMADA EN PAN TOSTADO Y TOMATE: 8,40 €
Alérgenos: Gluten, sulfitos, pescado.
SMOKED SARDINE ON TOASTED BREAD WITH TOMATO: €8,40
Allergens: Gluten, sulphites, fish.

• HUEVAS DE CABALLA
[CONSERVA]: 10,70 €
Alérgenos: Sulfitos, pescado.
MACKEREL ROE
[PRESERVED]: €10,70
Allergens: Sulphites, fish.



• MOJAMA DE BARBATE:
Alérgenos: Sulfitos, pescado.
MOJAMA DE BARBATE (CURED TUNA LOIN):
Allergens: Sulphites, fish.
40GR x 5,50 € o 80GR x 10,50

• BACALAO A BAJA TEMPERATURA CON SALSA BILBAÍNA Y SU GAMBÓN: 21,50€
Alérgenos: Sulfitos, pescado, crustáceos.
SLOW-COOKED COD WITH BILBAÍNA SAUCE AND KING PRAWN: €21,50
Allergens: Sulphites, fish, crustaceans.

• PATA DE PULPO AHUMADA: 21,00 €
Alérgenos: Moluscos, sulfitos.
SMOKED OCTOPUS TENTACLE: €21,00
Allergens: Mollusk, sulphites.

• ALBÓNDIGAS DE RETINTO EN SALSA: 9,20€
Alérgenos: Gluten, huevo, soja, lactosa, frutos de cáscaras, apio.
RETINTO BEEF MEATBALLS IN SAUCE: €9,20
Allergens: Gluten, egg, soy, lactose, nuts, celery.

• ABANICO IBÉRICO DE BELLOTA CON PATATAS: 14,90 €
ACORN-FED IBERIAN "ABANICO" PORK WITH POTATOES: €14,90

• ENTRECOT DE ANGUS [333GR]: 30,00 €
ANGUS BEEF ENTRECOT [333G]: €30,00

• CACHOPO DE TERNERA DE LA JANDA CON QUESO GOUDA Y PALETA IBÉRICA [500GR]: 34,00 €
Alérgenos: Gluten, lactosa.
LA JANDA VEAL CACHOPO WITH GOUDA CHEESE AND IBERIAN CURED HAM [500GR]: €34,00
Allergens: Gluten, lactose.

# GRANO A GRANO

- ARROZ MELOSO IBÉRICO: 17,50€
Alérgenos: Gluten, lactosa, huevo, apio.

CREAMY IBERIAN PORK RICE: €17,50
Allergens: Gluten, lactose, egg, celery.

- RISOTTO DE SETAS CON CHICHARRONES, TRUFA NEGRA Y QUESO PAYOYA: 16,50 €
Alérgenos: Gluten, soja, huevo, lactosa, frutos de cáscaras, apio.

MUSHROOM RISOTTO WITH CHICHARRONES, BLACK TRUFFLE, AND PAYOYA CHEESE: €16,50
Allergens: Gluten, soy, egg, lactose, nuts, celery.

EL BUEN ARROZ SE HACE EN EL MOMENTO Y TARDA UN POQUITO.
TÉNGANOS LA MISMA PACIENCIA QUE LE TIENE USTED
AL CÁDIZ C.F. LOS DOMINGOS...
¡QUE ESTE ARROZ TAMBIÉN VALE LA PENA!

Por respeto al tiempo y al mimo que requiere un buen arroz, los pedidos para dos personas se realizarán exclusivamente de 13:30 a 14:45 en almuerzos, y de 20:30 a 21:45 en cenas.

- ARROZ CALDOSO MARINERO DE GAMBONES CON EMULSIÓN DE SUS PROPIAS CABEZAS
[PARA 2 PERSONAS]: 36,00 €
Alérgenos: Huevo, moluscos, pescado, crustáceos, sulfitos.

SEAFOOD RICE SOUP WITH KING PRAWNS AND AN EMULSION OF THEIR OWN HEADS
[FOR 2 PEOPLE]: €36.00
Allergens: Egg, mollusk, fish, crustaceans, sulphites.

- ARROZ DE VENTRESCA DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA Y ALCACHOFAS
[PARA 2 PERSONAS]: 42,00 €
Alérgenos: Pescado, crustáceos, sulfitos.

ALMADRABA BLUEFIN TUNA "VENTRESCA" RICE WITH ARTICHOKES
[FOR 2 PEOPLE]: €42,00
Allergens: Fish, crustaceans, sulphites.

OUR RICE IS FRESHLY MADE AND TAKES A LITTLE TIME.
PLEASE SHOW US THE SAME INFINITE PATIENCE YOU SHOW
TO CÁDIZ C.F. ON SUNDAYS...
THIS RICE IS DEFINITELY WORTH IT TOO!

ut of respect for the time and love a good rice requires, orders for two people are limited to lunch from 1:30 PM to 2:45 PM, and dinner from 8:30 PM to 9:45 PM.

# NUESTRA JOYA DE LA CORONA: ATÚN ROJO DE ALMADRABA

• SURTIDO DE CRUDOS: TARTAR Y TATAKI DE DESCARGAMENTO, CON TARTAR Y SASHIMI DE TORO [250 GR.]: 45,00 €
**Alérgenos: Pescado, soja, gluten, sulfitos.**
ALMADRABA BLUEFIN TUNA RAW SELECTION: "DESCARGAMENTO" TARTARE & TATAKI, AND "TORO" TARTARE & SASHIMI [250G]: €45,00
Allergens: Fish, soy, gluten, sulphites.

• SURTIDO DE COCINADOS: VENTRESCA, TARANTELO, LOMO ENCEBOLLADO AL BRANDY Y DADOS SEMIPICANTES CON VERDURAS ESCABECHADAS [400 GR.]: 60,00 €
**Alérgenos: Pescado, soja, gluten, sulfitos.**
ALMADRABA BLUEFIN TUNA COOKED SELECTION: VENTRESCA, TARANTELO, TUNA LOIN WITH BRAISED ONIONS & BRANDY, AND MEDIUM-SPICY TUNA CUBES WITH PICKLED VEGETABLES [400G]: €60,00
Allergens: Fish, soy, gluten, sulphites.

GADIRA
ATÚN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA

• LOMO ENCEBOLLADO AL BRANDY: 22,00 €
**Alérgenos: Pescado, sulfitos..**
BLUEFIN TUNA LOIN WITH BRAISED ONIONS AND BRANDY: €22,00
Allergens: Fish, sulphites.

PETACA CHICO

• 200GR DE VENTRESCA A LA PLANCHA [MÁX. INFILTRACIÓN DE GRASA]: 28,00 €
**Alérgenos: Pescado, sulfitos.**
GRILLED TUNA BELLY [MAX. FAT MARBLING]: €28,00
Allergens: Fish, sulphites.

• 170 GR DE TARANTELO A LA PLANCHA [PARTE SEMI-GRASA]: 25,00 €
**Alérgenos: Pescado, sulfitos.**
GRILLED "TARANTELO" [SEMI-FATTY CUT]: €25,00
Allergens: Fish, sulphites.

• TATAKI CON ALGA WAKAME: 23,00 €
**Alérgenos: Pescado, sulfitos, gluten, soja.**
RED TUNA TATAKI WITH WAKAME: €23,00
Allergens: Fish, sulphites, gluten, soy.

• TARTAR CON GUACAMOLE: 100GR x 19,00 € O 150GR x 24,60 €
**Alérgenos: Pescado, gluten, soja.**
RED TUNA TARTAR WITH GUACAMOLE: 100GR x €19,00 O 150GR x €24,60
Allergens: Fish, gluten, soy.

• BURGER MARINA. BRIOCHE, TARANTELO, LECHUGA DE MAR, EMULSIÓN DE ZANAHORIA ALIÑADA Y GAMBAS CRISTAL: 18,50 €
**Alérgenos: Pescado, lacosa, soja, huevo, gluten.**
MARINA BURGER. BRIOCHE, BLUEFIN TUNA TARANTELO, SEA LETTUCE, MARINATED CARROT EMULSION, AND GLASS SHRIMPS: €18,50
Allergens: Fish, lactose, soy, egg, gluten.

• UDON JAPONÉS CON TAQUITOS DE ATÚN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA: 15,90 €
**Alérgenos: Pescado, soja, gluten, sulfitos, sésamo.**
JAPANESE UDON WITH WILD ALMADRABA BLUEFIN TUNA CUBES: €15,90
Allergens: Fish, soy, gluten, sulfitos, sésamo.

# LA HORA DE LA VERDAD

• LA TARTA DE QUESO QUE NO NACIÓ EN EL BARRIO: 6,00€
Alérgenos: Lactosa, frutos de cáscaras, huevo, soja, cacahuetes.
Tarta cremosa de queso «de la Viña»... pero
de la de San Sebastián. Llegó al sur, se enamoró de nuestras
calles y aquí se ha quedado.
Cremosa a rabiar.

• LA TORRIJA DE ARANCHA: 7,50 €
Alérgenos: Gluten, lactosa, huevo, sulfitos.
El ojito derecho de la jefa. Pan brioche mimado a fuego lento con
chocolate blanco, frambuesa y helado de avellana.
Desconfíe de quien no se la pida.

• EL TIRAMISÚ GADITANORUM: 7,00 €
Alérgenos: Lactosa, gluten, sulfitos, huevo, frutos secos.
Que nos perdonen en Roma, pero al tiramisú le hacían falta
unos meses de empadronamiento en Cádiz
y un buen chorreón de nuestro Amontillado para rozar el cielo.

• UN ANTOJO TONTO: 4,50 €
Alérgenos: Lactosa, frutos de cáscara, gluten, huevo, soja, cacahuetes.
Crujiente tulipan con tus helados favoritos
(elige entre avellana o vainilla)
para los que dicen que 'ya no les cabe na'.

• EL COULANT QUE SE CREE VOLCÁN: 6,00 €
Alérgenos: Lactosa, frutos de cáscara, gluten, soja, huevo, cacahuetes.
El postre con más suspense del Almarcen.
Hay que hundir la cuchara sin miedo para ver cómo ruge el chocolate fundido
de este bizcocho con su buen helado de vainilla.
Cuidado con el vecino de mesa, va a intentar meter la cabeza.

# THE MOMENT OF TRUTH

• THE CHEESECAKE THAT WASN'T BORN IN THE NEIGHBORHOOD: 6,00€

Allergens: Lactose, nuts, egg, soy, peanuts.

Super creamy "de la Viña" style cheesecake... but from the one in San Sebastián. It arrived in our southern neighborhood, fell in love with our streets, and never left. Incredibly creamy.

• ARANCHA'S TRADITIONAL "TORRIJA": 7,50 €

Allergens: Gluten, lactose, egg, sulphites.

Our chef's pride and joy. Brioche bread slow-infused with white chocolate, raspberry, and hazelnut ice cream. Don't trust anyone who doesn't order it.

• THE TIRAMISÚ GADITANORUM: 7,00 €

Allergens: Lactose, gluten, sulphites, egg, nuts.

Forgive us, Rome, but this tiramisu just needed a local residency permit in Cádiz and a generous splash of our Amontillado wine to reach heaven.

• A SILLY LITTLE CRAVING: 4,50 €

Allergens: Lactose, nuts, gluten, egg, soy, peanuts.

Crunchy tulip wafer with your favorite ice cream flavors (choose between hazelnut or vanilla) for those who say "I'm completely full".

• THE COULANT THAT THINKS IT'S A VOLCANO: 6,00 €

Allergens: Lactose, nuts, gluten, soy, egg, peanuts.

The most suspenseful dessert at Almarcen. Dig your spoon in without fear to watch the molten chocolate roar from this soft sponge cake, served with a generous scoop of vanilla ice cream. Watch out for your table neighbor, they will try to dive right in.

# EL REMATE DE LA CASA

MUCHAS GRACIAS POR ELEGIR NUESTRO ALMARCEN
PARA ESTAR HOY.

**GRACIAS DE CORAZÓN POR SU PACIENCIA Y POR APOYAR A LOS PEQUEÑOS LOCALES QUE, COMO ESTE, ESTÁN LEVANTADOS PIEDRA A PIEDRA POR MANOS DE TRABAJADORES.**
**NUESTRO EQUIPO ESTÁ A SU COMPLETA DISPOSICIÓN: PREGUNTEN LO QUE QUIERAN, QUE ESTAREMOS ENCANTADOS DE ATENDERLES.**

**SI HAN DISFRUTADO DEL HOMENAJE, NOS HARÍAN MUY FELICES SI NOS SIGUEN EN REDES SOCIALES Y NOS DEJAN UNA PEQUEÑA RESEÑA CONTANDO SU EXPERIENCIA. Y ANTES DE MARCHAR...**
**¡NO OLVIDEN PEDIR NUESTRA TARJETA DE PRESENTACIÓN!**

**¡NOS VEMOS PRONTO, QUE AQUÍ SIEMPRE LES ESPERARÁ EL MEJOR ATÚN DE NUESTRA TIERRA!**

*CON MUCHO AMOR: JESÚS Y ARANCHA*

@ALMARCEN_TABERNA

# OUR GRAND FINALE

THANK YOU SO MUCH FOR CHOOSING OUR ALMARCEN
TO BE WITH US TODAY.

**THANK YOU FROM THE BOTTOM OF OUR HEARTS FOR YOUR PATIENCE AND FOR SUPPORTING SMALL, INDEPENDENT VENUES THAT,**
**JUST LIKE THIS ONE, ARE BUILT STONE BY STONE BY WORKING HANDS.**
**OUR TEAM IS COMPLETELY AT YOUR SERVICE: FEEL FREE TO ASK ANYTHINGYOU NEED, WE WILL BEDELIGHTED TO HELP YOU.**

**IF YOU ENJOYED THE FEAST, YOU WOULD MAKE US INCREDIBLY HAPPY BY FOLLOWING US ON SOCIAL MEDIA AND LEAVING A SHORT REVIEW ABOUT YOUR EXPERIENCE. AND BEFORE YOU LEAVE...**
**DON'T FORGET TO ASK FOR OUR BUSINESS CARD!**

**SEE YOU SOON—THE FINEST TUNA FROM OUR HOMELAND WILL ALWAYS BE WAITING FOR YOU HERE!**

*WITH MUCH LOVE: JESÚS Y ARANCHA*