



CERVECERÍA
LUPULUS

EN PAN

Atún en manteca	1-4-13	3.80€
Solomillo de Atún, tártara y piquillos	1-3-4-13	4.80€
Atún ahumado con queso crema	1-4-7-13	3.80€
Sarda	1-4-13	3.80€
Pollo en salsa chili dulce	1-13	3.80€
Pollo con Roquefort	1-7-13	3.80€
Chicharrón, tomate y limón	1-13	3.80€
Carne mechá y queso picante	1-7-13	3.80€

EN TOSTAS

Tosta de atún picante	1-3-4-6-11-12	9.00€
Tosta de piriñaca de pulpo con mahonesa de aguacate	1-3-7-12-13-14	6.50€
Tosta de matrimonio de lomo de sardina en vinagre con anchoas y crema de queso	1-4-7-13	7.00€
Tosta tataki de Atún (Primer premio Ruta del Atún 2026)	1-4	9.50€

ALGO VERDE

Ensalada mixta	4-13	9.00€
Tomate aliñado con melva	4-12-13	10.50€
Ensalada de brotes, mojama, queso viejo y vinagreta de miel y frutos secos	4-5-7-8-12-13	12.50€
Ensalada de pimientos asados con lomititos de melva	4-13	10.50€

A LA CAZUELA

	1/2	
	Tapa	Ración Ración
Zamburiñas	14	4.50€ 11.50€
Langostinos al ajillo	2-13	13.00€
Coquinas al Jerez	13-14	14.00€
Lobito a la plancha con patatas fritas	4-13	10.50€
Corvina plancha	4	18.00€
Navajas a la plancha	2-14	8.00€ 15.00€
Guiso del día		4.50€ 9.50€
Arroz con chocos y gambas (Min. 2 pers.)	2-3-4-6-7-13-14	12.50€/P.P.
Arroz con gambas y chocos en su tinta (Min. 2 pers.)	2-3-4-6-7-13-14	12.50€/P.P.
Arroz con atún rojo	2-3-4-6-7-13-14	14.50€/P.P.
Fideua de marisco con chocos	2-3-4-6-7-13-14	12.50€/P.P.
Arroz con carabineros (por encargo)	2-3-4-6-7-13-14	S/M

ALGO FRITO

Croquetas de rabo de toro	1-2-3-4-6-7-8-9-10-11-13-14	10.00€
Croquetas de jamón	1-6-7-12-13	8.00€
Chocos fritos	1-14	11.50€
Rejitos	1-14	11.50€
Cazón en adobo	1-4-13	10.50€
Corvina frita	1-4	17.00€
Gallo frito	1-4	11.50€
Calamar frito	1-14	13.00€
Tortillas de camarones	1-2-3-4-7-9-10-11-13-14	2.50€/und.
Surtido de pescado	1-2-4-14	18.00€

PARA CARNIVOROS

Hamburguesa de Retinto 1-7-11-13	10.50€
(Con cebolla caramelizada , tomate, bacon y queso cheddar)	
Pollo frito y patatas 1-3-8-13	8.50€
Presa ibérica (250 gr.) 13	18.00€
Secreto ibérico (250 gr.) 7-13	18.00€
Entrecot de vaca cebona (350 gr.) 7-13	23.00€

ALMADRABA

	Tapa	Ración
Tartar de atún (120 gr.) 1-3-4-6-11-12		18.00€
Tataki de atún (120gr.) 1-3-4-6-11		18.00€
Tarantelo de atún rojo con verduras 4-13		17.00€
Tarantelo de atún rojo con salsa de espinacas, nata y piñones 4-7-8-13		18.00€
Atún encebollado 4-13	5.50€	12.00€
Atún en tomate 4-13	5.50€	12.00€
Ventresca de atún rojo plancha 4-13		19.00€

DE LA CASA

	Tapa	Ración
Salmorejo con dados de atún rojo marinado en soja 1-4-6-12-13		5.50€
Salmorejo con jamón 1-12-13		4.50€
Ensaladilla rusa 3-4	3.50€	9.00€
Ensaladilla de pulpo 3-4-12-14	4.50€	11.00€
Cóctel de marisco 2-3-10-12-13	3.50€	9.00€
Pulpo a la gallega 14		14.00€
Mejillones en escabeche con queso viejo 1-7-13-14	3.50€	9.50€
Papas aliñadas con melva 4-13	3.50€	9.50€
Revuelto de jamón 3-13		10.00€

DE AKÍ

	Tapa	Ración
Hueva de atún rojo 4	4.50€	11.00€
Banderilla de atún y queso 4-7	3.50€	8.50€
Sarda 4	3.50€	8.50€
Atún de Ijar 4	4.50€	11.00€
Boquerones en vinagre 4-13	3.50€	9.50€
Atún ahumado 4	3.50€	11.00€
Mojama 1-4	3.50€	10.00€
Huevas secas 4	3.50€	10.00€
Anchoas 4	4.00€	10.00€
Mejillones cocidos 14	3.50€	9.50€
Surtido semiconservas (hueva atún, atún ijar, sarda, ahumado) 4		16.50€

MARISCOS

Camarones con huevo frito 1-2-3-14
 Quisquillas 2-14
 Gambas blancas cocidas 2-14

DEL CAMPO

Jamón ibérico
 Queso chili picante 7
 Queso viejo 7
 Chicharrón de cádiz 13

Tapa

4.50€

Ración

14.00€

8.50€

10.50€

Tapa

3.50€

3.50€

3.50€

1/2

7.50€

9.00€

9.00€

7.00€

Ración

14.00€

CARTA DE VINOS

BLANCOS

Copa Botella

La Seca 3.00€ 18.00€

(Verdejo) D.O. Rueda

Alijares 3.00€ 18.00€

(Verdejo) D.O. Rueda

Inmortal 3.20€ 20.00€

(Albariño) D.O. Rías Baixas

O'Carallo 3.20€ 20.00€

(Albariño) D.O. Rías Baixas

Castelo dos Condes 3.00€ 18.00€

(Palomino) D.O. Ribeiro

Eresma 3.20€ 20.00€

(Godello) I. G.P. Vino de la Tierra de Castilla y León

Correcto 3.00€ 18.00€

(Chardonnay) I.G.P. Vino de la Tierra de Castilla

Correcto 3.00€ 18.00€

(Sauvignon Blanc) I.G.P. Vino de la Tierra de Castilla

Ha pasado un ángel 3.00€ 18.00€

(Viura) Semidulce D.O. Navarra

Jaume Serra 3.00€ 18.00€

(Macabeo, Xare.Lo, Parellada)

Semidulce D.O. Penedés

Con ocho basta 3.00€ 18.00€

(Airen) I.G.P. Vino de la tierra de Castilla

TINTOS

Copa Botella

Ugalde Crianza 3.20€ 18.50€

(Tempranillo y Garnacha)

D.O. Rioja

Ugalde Semicrianza 3.00€ 17.00€

(Tempranillo) D.O. Rioja

Pata Negra Crianza 3.00€ 17.50€

(Tempranillo) D.O. Rioja

Cuarto Creciente Roble 3.20€ 18.50€

(Tempranillo) R. O. Ribera del Duero

Cuarto Creciente Joven 3.00€ 17.00€

(Tempranillo) R. O. Ribera del Duero

Pata Negra Crianza 3.20€ 20.00€

(Tempranillo) D.O. Ribera del Duero

Pata Negra Roble 3.00€ 18.00€

(Tempranillo) D.O. Ribera del Duero

Cachondeo 3.00€ 18.00€

(Merlot) Vino de Cádiz



CERVECERÍA

LUPULUS

Este establecimiento garantiza que los productos de la pesca de consumo en crudo han sido sometidos a congelación de -20° C durante al menos 24 horas, según R.D. 1420/2006 (prevención de la parasitosis por anisakis).

De acuerdo con el Reglamento Europeo 1169/2011 puede consultar con nuestro personal de sala la información relativa a los alérgenos que contengan sus platos.



* Los alimentos y productos elaborados en nuestro establecimiento pueden contener algunos de los 14 alérgenos de declaración obligatoria. Consulte con nuestro personal los ingredientes de cada plato si tiene problemas de alergias.