

## Entrantes

### Tomate, sarda e higos 4 / 8€

Tomate rosa, sarda escabechada casera, higos al natural, hierbas frescas.

### Ensaladilla de gambas y huevas 4 / 8€

Ensaladilla casera con patata, zanahoria, gamba blanca y huevas de merluza, trucha y salmón.

### Mejillones con mantequilla de cabra 6 / 12€

Mejillones de temporada con meniere de mantequilla de cabra.

### Espárragos verdes con cigalas 9 / 16€

Espárragos verdes pelados a cuchillo con carpaccio de cigalas al ajillo.

### Salpicón de bogavante salvaje del Cantábrico 10 / 18€

Bogavante en su punto justo de cocción. Las verduras se ligan con una salsa elaborada a partir de la cabeza del bogavante.

### Ostra con tartar de quisquilla de Motril 7€ unid.

Ostra Gillardeau N.2 con tartar de quisquilla de Motril.

## Primeros

### Terrine de oreja de cerdo ibérico con tartar de gamba blanca de Huelva 7 / 14€

Tartar de gamba blanca suavemente aliñado sobre terrina crujiente y melosa de oreja de cerdo ibérico. Ligeramente picante.

### Focaccia de tinta negra con castañitas 10 / 16€

Chopitos a la brasa, alioli de ajo negro y salsa brava sobre focaccia casera.

### Lubina de estero al adobo 10 / 18€

Lubina de estero marino (Barbate, Andalucía) abierta en corte chino, ligeramente adobada y frita.

### Steak tartar de vaca retinta de crianza ecológica 8 / 15€

Vaca retinta de crianza ecológica de la Sierra de Cádiz cortada al cuchillo, aliñada al momento con yema fresca, aceite de oliva virgen, alcaparra, cebolleta y olivas. Se sirve sobre pan brioche hojaldrado hecho en el restaurante.

## Segundos

### Conejo con tomate 7 / 14€

Chuletitas de conejo al punto sobre guiso de tomate y conejo.

### Cordero a la menta 8 / 16€

Cordero País de Quercus confitado a baja temperatura y calentado en sartén con su propio fondo, servido con vinagreta de hierbas.

### Urta a la brasa 8 / 16€

Urta de Huelva, reducción de salsa roteña y cebollitas dulces.

### Lomo bajo de vaca madurado 12 / 22€

Lomo bajo de vaca rubia gallega madurada 40 días.

### Calamar a la brasa, ali-oli de jalapeño y chupe de camarón 18€

Calamar de costa, cortado en abanico y terminado en horno de carbón. Se acompaña de ali-oli casero ligeramente picante y una salsa reducida elaborada con crustáceos, cilantro, jengibre y lima.

## Quesos

### Tabla de quesos 8 / 16€

Tabla de quesos de leche cruda de Andalucía.

## Postres

### Flor de naranja 6€

Flor frita rellena de crema de naranja sobre parfait de helado.

### Torrija 6€

Pan brioche casero caramelizado a la sartén y acompañado de helado de hierbaluisa.

### Chocola 6€

Selva negra reinterpretada con cacao, chocolate, chantillí y cerezas semi confitadas.

### Conchas de merengue y limón 6€

Conchas mexicanas de merengue seco con cremoso de limón.



# Vinos x copas

## Generosos

### Fino Alvear Capataz 3€

Alvear. Montilla-Moriles  
(Pedro Ximénez).

### Maestro Sierra Amontillado 4€

Maestro Sierra. Jerez  
(Palomino).

### Fossi Amontillado 3€

Primitivo Collantes. Chiclana  
(Palomino).

### Maestro Sierra Oloroso 4€

Maestro Sierra. Jerez  
(Palomino).

### Callejuela Oloroso.

Callejuela. Jerez  
(Palomino). 3€

### Agostado 16 Cota 45 7€

Cota 45. Jerez  
(Palomino).

### Dorado de Alberto 4'50€

Bodegas de Alberto. Rueda  
(Verdejo).

### Terrenal D'Aubert Ranci 2016 (375 ml.) 6'50€

Vinyes del Terrer. Tarragona  
(Garnacha y Cabernet Sauvignon).

## Blancos

### O Morto Revolucionario 2018 3'50€

O Morto Wines. Ribeiro  
(Treixadura).

### Aire en el Patio. Zierzo Bajo Velo 2016 4€

Aire en el Patio. Cuenca  
(Airen).

### Purulio 2018 3'50€

Torcuato Huertas. Granada  
(Sauvignon Blanc y Macabeo).

## Tintos

### Vindemiatrix 2018 3'50€

La Senda. Bierzo  
(Mencia).

### Giga 2019 3'50€

Celler Tomas Torres. Valencia  
(Giro y Garnacha).

### Les Gamets 2017 4€

Dubuet. Bourgogne  
(Pinot Noir).

# Cocktails

### Negroni de la casa 8€

Vermut rojo Quilles, Campari, Ginebra Boodles.

### Gimlet 8€

Ginebra Boodles, zumo de lima, Cordial botánico de pimienta.

### Pisco sour de ruibarbo 8€

Pisco, pure de ruibarbo, lima y clara de huevo.

### Dry martini 8€

Ginebra Boodles, vermú seco.



## meridional.es

Almuerzos 13:00 a 16:00 h.

Abierto de martes a domingos mediodía.

Cenas 20:00 a 0:00 h.

Domingos noche y lunes cerrado.

Información y reservas:

+34 954 726 218

contacto@meridional.es

www.meridional.es