



HOTELS
CÁDIZ BAHÍA

CAFETERÍA BAHÍA

ENTRANTES / STARTERS

Gazpacho Andaluz con guarnición 10,00€
Cold tomato soup with garnish

Ensalada Mixta 14,00€
Mixed Salad

Huevos rotos con atún encebollado 12,00€
Scrambled eggs with tuna stewed in onions

Tartar de remolacha con guacamole y manzana ácida 12,00€
Beetroot tartar with guacamole and sour apple

Ensalada de wakame con atún picante en tempura 16,00€
Wakame Salad with spicy tuna tempura

Mollete de chicharrones y mahonesa kimchi 6,00€
Typical roasted pork belly crackling sandwich
made with trencher bread and kimchi mayonnaise

Croquetas de carabineros 12,00€
Scarlet shrimp croquettes

Tortillita de camarones 3,00€ / unidad
(SIN GLUTEN)
Little-praw deep-fried "omelette"
(made with chickpea flour without gluten)

Nachos con queso cheddar y guacamole 10,00€
Nachos with cheddar cheese and guacamole

Sandwich Mixto 9,00€
Jamón cocido, queso y pan de molde
Mixed Sandwich (ham, cheese and slice bread)

Sandwich de Pollo 10,00€
Pollo, lechuga, mahonesa y pan de molde
Chicken Sandwich (chicken, lettuce, mayonnaise and slice bread)

Sandwich Vegetal 9,00€
Lechuga, zanahoria, pepino, tomate, espárragos y huevo duro
Veggie Sandwich (lettuce, carrot, cucumber, tomato, asparagus and boiled eggs)

Dobladillo 7,00€
Melva, pimientos asados, mahonesa y bocadín rústico
Dobladillo (Bullet tuna, roasted, peppers, mayonnaise and rustic bread)



HOTELS
CÁDIZ BAHÍA

PLATOS PRINCIPALES / MAIN COURSES

Hamburguesa de retinto, queso de cabra, cebolla roja caramelizada, tomate y mezclum 18,00€
Retinto beef burger with goat cheese, caramelized red onion, tomato and salad

Hamburguesa vegetal (vegana) 15,00€
Vegetal burger (vegan)

Wok de noodles y verduras con soja, chili y langostinos 16,00€
Noodles and vegetables wok with soya, chili and prawns

Milhojas de presa ibérica al oloroso 18,00€
Mille-feuille of iberian pork with oloroso

Carrillada al PX con parmentier 17,00€
Pork cheeks with Pedro Ximenez and parmentier

Entrecot de ternera con salsa de yema confitada en CREAM 20,00€
Entrecote of veal with egg yolk confit sauce in CREAM

Suprema de bacalao confitado con muselina de alioli 21,00€
Supreme of cod confit with garlic muslin

Pescado del día P.V.P SEGÚN MERCADO
Grilled local fresh fish

POSTRES / DESSERTS

Mosaico de fruta de temporada 6,00€
Seasonal Fruit Salad

Tarta de la abuela 6,00€
"Granny's Cake"

Foundant de chocolate con helado de vainilla 6,50€
Chocolate foundant with vanilla ice - cream