



DÍDÔ

PARA EMPEZAR

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO Y TOSTAS DE CRISTAL 🌾 🐟 14.00€

ENSALADILLA ATÚN CON REGAÑA DE ALGAS 14.00€

Nuestra ensaladilla de tartar de atún rojo, polvo de corazón de atún y piparra 🌾 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

ENSALADA DE TOMATES, MARINADOS Y BURRATA 16.00€

Ensalada de tomates del terreno en textura, marinados caseros y burrata 🌾 🍷 🍷 🍷

CROQUETAS DE RABO DE TORO 🌾 10.00€

CROQUETAS DE QUESO Y ESPINACAS 🌾 🍷 10.00€

SALMOREJO TRADICIONAL CON HUEVO Y JAMÓN 🍷 9.00€

TACOS DE SALMÓN AHUMADO CON FLOR DE ALCAPARRA,
HUEVO DURO Y CEBOLLA MORADA 🍷 🐟 16.00€

PARRILLADA VERDURAS 16.00€

Verduras de temporada del terreno, acompañadas de hummus de garbanzos, salsa romesco y pan de pita 🌾 🍷 🍷

SAM DE CHICHARRÓN 9.00€

Crujiente hoja de cogollo, chicharrones, manteca colorá picante y menta

ARROZ CHAUFA 12.00€

Arroz jazmín perfumado salteado con alboronía de verduras, huevo y pollo de corral 🍷 🍷 🍷

DEL MAR

CEVICHE DE OSTRAS 9.00€

Ostras makanas de Mar Conil, encevichadas con nuestra leche de tigre, cebolla encurtida y polvo de kikos 🌾 🍷 🍷

OSTRAS AL NATURAL (und.) 3.50€

Ostras de Mar Conil abiertas al natural 🍷

GYOZAS DE LANGOSTINO 14.00€

🌾 🍷 🍷 🍷 🍷

TARTAR DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA22.00€
Descargamento de atún rojo de almadraba, aliñado asian style, salicornia y regaña de algas 🌿 🐟 🥬

CALAMAR DE POTERA A LA BRASA 24.00€
Calamar de potera a las brasas acompañado de un salteado de verduras del terreno y salsa de su tinta 🍷

PARGO FRITO CON MAYO DE ADOBO 30.00€
Pargo frito totalmente desespinado, en taquitos con su espina a parte acompañado de una mayonesa de adobo 🌿 🍷 🐟

"REJO DE PULPO A LA BRASA" CON YEMA 28.00€
Rejo de pulpo a la brasa, espuma de patata, Yema de huevo y pimentón de la Vera 🍷 🍷

CARBÓN DE CORVINA DEL ESTRECHO 24.00€
Corvina en tempura negra, acompañado de salsa tártara y ali-oli cítrico 🌿 🍷 🐟

PARA LOS CARNÍVOROS

PRESA IBÉRICA A LA BRASA 18.00€
Presas ibéricas de bellota marinada A LA BRASA con patatas asadas, pimientos y anticucho 🍷

RIB EYE A LA BRASA 36.00€
Rib eye de rubia gallega con maduración + 30 días acompañada de polvo de setas, patatas resoladas y tomates cherrys

ENTRECOT DE VACA CON PATATAS RESOLADAS
Y POLVO DE SETAS 33.00€

SOLOMILLO DE VACA CON PATATAS ASADAS
Y REDUCCIÓN DE SU JUGO 24.00€

COCHINILLO LECHAL 35.00€
Cuartos de cochinillo lechal cocinado a baja temperatura durante 36h con su piel crujiente, salsa de sus huesos y patatas asadas 🌿

POSTRES

TOCINO DE CIELO 8.00€
Tocino de cielo casero, sorbete de limón, espuma de Yuzu y anacardos garrapiñados 🍷 🍷 🍷

CREMOSO DE CHOCOLATE 11.00€
Crema de chocolate al 70%, Mousse de chocolate y petazetas de chocolate 🌿 🍷 🍷 🍷

PANACOTA 8.00€
Suave panacota de frutos rojos, tierra de galletas, moras y frambuesas 🌿 🍷

TABLA DE QUESOS 12.00€
Quesos de Cabra payoya el bosqueño Curado, semicurado y al pimentón con de frutos secos y mermelada 🍷














DÍDÔ

LUNCH

EDAMAME	4.00€
PATATAS BRAVAS	9.00€
<i>Nuestras patatas con salsa brava y alioli</i>	
CROQUETAS DIDO	10.00€
<i>Nuestras croquetas caseras hecha con productos frescos, pregunte a nuestro personal por nuestras croquetas del día</i>	
HAMBURGUESA DE BLACK ANGUS.....	11.00€
<i>200gr de hamburguesa de black angus, queso cheddar, pepino encurtido, tomate del terreno en pan brioche</i>	
HAMBURGUESA VEGANA	12.00€
<i>Hamburguesa de guisantes con cebolla encurtida, tomate del terreno y brotes tiernos en pan vegano</i>	
NACHOS	9.00€
<i>Nachos mejicanos acompañados de carne picada y queso fundido</i>	
COSTILLA BBQ.....	18.00€
<i>Costillas bbq al estilo St louis acompañados de un puré de boniato</i>	
FINGERS DE POLLO	10.00€
<i>Crujientes fingers de pollo de corral con salsa de chili dulce</i>	

ALÉRGENOS

 Pescado  Frutos secos  Moluscos  Lácteos  Crustáceos
 Gluten  Dióxido de azufre  Huevos  Mostaza  Sésamo  Soja



DÍDÔ

VINOS

VINOS TINTOS

	<u>copa</u>	<u>botella</u>
LAN CRIANZA		18.00€
<i>D.O. Rioja. Uvas Tempranillo. Perfecto para carnes y embutidos en general</i>		
CELESTE ROBLE	3.50€	18.00€
<i>D.O. Ribera del Duero. Uva Tempranillo . Joven con crianza. Muy apropiado para comida variada ligera</i>		
PRUNO		19.00€
<i>D.O. Ribera del Duero. Uvas Tempranillo y Cabernet Sauvignon. 12 meses de crianza en barricas de roble frances. Uno de los vinos top de Robert Parker</i>		
ENTRECHUELOS	3.50€	18.00€
22 PIES	3.50€	18.00€
<i>D.O. Rioja. Uvas Tempranillo. 12 meses de crianza en barricas de roble francés y americano. Fresco y desenfadado</i>		
AZPILICUETA		23.00€
<i>Origen D.O. Rioja Uvas Tempranillo. Perfecto para carnes y embutidos en general</i>		
LOS CANTOS		35.00€
<i>D.O. Ribera del Duero.</i>		

VINOS BLANCOS

	<u>copa</u>	<u>botella</u>
ENTRECHUELOS. V.T. Cádiz.	3.50€	13.00€
<i>Uva Chardonnay. Glicérido, envolvente. Cocina Marina con salsas</i>		
VERDEO	3.50€	16.00€
<i>D.O. Rueda. Uvas Verdejo. Vino joven. Fácil y agradable</i>		
DUQUESA DE VALLADOLID		16.00€
<i>Verdejo. Joven. Equilibrado y con matices varietales a heno y frutas tropicales</i>		
SHAYA		21.00€
<i>D.O. Rueda. Uva Verdejo. Permanece con sus lías finas durante varios meses. Esto lo hace elegante y le da volumen en boca y nariz. Ecológico</i>		
PACO Y LOLA		21.00€
<i>D.O. Rías Baixas. Uvas Albariño. Brillante y limpio. Boca fresca, cítrica e intensidad floral</i>		
GODEVAL		24.00€

VINO SEMIDULCE

VIÑA ESMERALDA		17.00€
----------------------	--	--------

VINO ROSADO

	<u>copa</u>	<u>botella</u>
LARROSA		61.00€
TRIENNES.....		18.00€
SANTA DIGNA ROSADO	3.00€	18.00€
<i>D.O. Valle Central de Chile. Uva Cabernet Sauvignon. Para platos de pasta y arroces</i>		

ESPUMOSOS

	<u>botella</u>
LANSON BLACK LABEL	49.00€
<i>D.O. Champagne. Gran Reserva. Brut. Uvas Pinot Noir, Chardonnay y Meunier. Aromas florales y a fruta madura pero fresco y elegante</i>	
LANSON ROSE	49.00€
MUMM (CHAMPAÑA)	62.00€
MOËT & CHANDON ICE BRUT IMPERIAL.....	95.00€
<i>D.O. Champagne Francia. Brut Gran Reserva. Uvas Pinot Meunier, Pinot Noir y Chardonnay. 18 meses de crianza en rima</i>	

DÍDÔ

