



# DÍDÔ

## STARTERS

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO Y TOSTAS DE CRISTAL 🌿 🐟 ..... 14.00€

ENSALADILLA ATÚN CON REGAÑA DE ALGAS ..... 14.00€  
*Our bluefin tuna tartar ensaladilla, tuna heart powder and piparra* 🌿 🍷 0 🍷 🍷

ENSALADA DE TOMATES, MARINADOS Y BURRATA ..... 16.00€  
*Textured tomato salad, homemade marinades and burrata* 🌿 🍷 0 🍷

CROQUETAS DE RABO DE TORO 🌿 ..... 10.00€

CROQUETAS DE QUESO Y ESPINACAS 🌿 🍷 ..... 10.00€

SALMOREJO TRADICIONAL CON HUEVO Y JAMÓN 0 ..... 9.00€

TACOS DE SALMÓN AHUMADO CON FLOR DE ALCAPARRA,  
HUEVO DURO Y CEBOLLA MORADA 0 🍷 ..... 16.00€

PARRILLADA VERDURAS ..... 16.00€  
*Seasonal vegetables from the area, accompanied by chickpea hummus, romesco sauce and pita bread* 🌿 🍷 🍷

SAM DE CHICHARRÓN ..... 9.00€  
*Crunchy lettuce heart leaf, pork rinds, spicy manteca colorá and mint*

ARROZ CHAUFA ..... 12.00€  
*Scented jasmine rice stir-fried with vegetables, egg and free-range chicken* 🍷 0 🍷

## FROM THE SEA

CEVICHE DE OSTRAS ..... 9.00€  
*Makanas oysters from Mar Conil, encevichadas with our leche de tigre, pickled onion and kikos powder* 🌿 🍷 🍷

OSTRAS AL NATURAL ..... (und.) 3.50€  
*Oysters Mar Conil open natural* 🍷

GYOZAS DE LANGOSTINO ..... 14.00€  
🌿 🍷 🍷 🍷 🍷

TARTAR DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA .....22.00€  
*Red tuna from almadraba descargamento, seasoned asian style, salicornia and regañá of algae* 🌿 🐟 🥬

CALAMAR DE POTERA A LA BRASA ..... 24.00€  
*Grilled jig squid accompanied by sautéed vegetables and its ink sauce* 🍷

PARGO FRITO CON MAYO DE ADOBO ..... 30.00€  
*Fried snapper completely boneless, in small cubes with its spine apart, accompanied by adobo mayonnaise* 🍷 🍷 🍷

"REJO DE PULPO A LA BRASA" CON YEMA ..... 28.00€  
*Grilled octopus, potato foam, egg yolk and paprika from La Vera* 🍷 🍷

CARBÓN DE CORVINA DEL ESTRECHO ..... 24.00€  
*Sea bass in black tempura, accompanied by tartar sauce and citrus ali-oli* 🍷 🍷 🍷

## FOR CARNIVOROUS

PRESA IBÉRICA A LA BRASA ..... 18.00€  
*Acorn-fed Iberian pork marinated on the grill with roasted potatoes, peppers and anticucho* 🍷

RIB EYE A LA BRASA..... 36.00€  
*Rib eye of rubia gallega with +30 days maturation accompanied by mushrooms powder, dried potatoes and cherry tomatoes*

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€  
*Suckling pig quarters cooked at low temperature for 36 hours with crispy skin, bone sauce and roasted potatoes* 🍷

## DESSERTS

TOCINO DE CIELO ..... 8.00€  
*Homemade tocino de cielo, lemon sorbet, Yuzu foam and caramelized cashews* 🍷 🍷 🍷

CREMOSO DE CHOCOLATE ..... 11.00€  
*70% creamy chocolate, chocolate mousse and chocolate scoops* 🍷 🍷 🍷 🍷

PANACOTA ..... 8.00€  
*Soft red fruit panna cotta, biscuit crumble, blackberries and raspberries* 🍷 🍷

TABLA DE QUESOS ..... 12.00€  
*Goat cheese payoya el bosqueño Cured, semi-cured and with paprika with nuts and jam* 🍷












# DÍDÔ

## LUNCH

EDAMAME .....	4.00€
PATATAS BRAVAS .....	9.00€
<i>Bravas potatoes with brava sauce and ali-oli</i>	
CROQUETAS DIDO .....	10.00€
<i>Our homemade croquettes made with fresh products, ask our staff for our croquettes of the day</i>	
HAMBURGUESA DE BLACK ANGUS.....	11.00€
<i>200gr of black angus burger, cheddar cheese, pickled cucumber, tomato from the land in brioche bread</i>	
HAMBURGUESA VEGANA .....	12.00€
<i>Pea burger with pickled onion, field tomato and baby sprouts on vegan bun</i>	
NACHOS .....	9.00€
<i>Mexican nachos accompanied by minced meat and melted cheese</i>	
COSTILLA BBQ.....	18.00€
<i>St Louis style BBQ ribs accompanied by a sweet potato puree</i>	
FINGERS DE POLLO .....	10.00€
<i>Crispy free-range chicken fingers with sweet chili sauce</i>	

### ALLERGENS

 Fish	 Nuts	 Molluscs	 Milk	 Crustaceans	
 Gluten	 Sulphur Dioxide Sulphites	 Eggs	 Mustard	 Sesame	 Soy



# DÍDÔ

## WINES

### RED WINES

	<u>glass</u>	<u>bottle</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>		

### WHITE WINES

	<u>glass</u>	<u>bottle</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, citrica e intensidad floral</i>		
GODEVAL .....		24.00€

### SEMISWEET WINE

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

## ROSÉ WINES

	<u>glass</u>	<u>bottle</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>		

## SPARKLING WINE

	<u>bottle</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

