

## Dulce Final

### Sweet Finish

#### Vasitos dulces del obrador / 7€

Pastry chef's dessert cups

#### Fruta fresca de temporada / 8,5€

Fresh seasonal fruit

#### Tarta del día del obrador / 9€

Homemade cake of the day

---

#### Servicio de Pan / 2€

Bread Service



#### ¿Alergias o intolerancias?

Escanee este QR para consultar los alérgenos de nuestros platos.  
Accederá a una Webapp segura que no recopila datos de su móvil.

#### Allergies or intolerances?

Please scan this QR code to check the allergens in our dishes.  
It connects to a secure Webapp that does not collect any data from your phone.

#### Allergien oder Unverträglichkeiten?

Scannen Sie diesen QR-Code, um die Allergene unserer Gerichte einzusehen.  
Sie leitet auf eine sichere Webapp weiter, die keine Daten von Ihrem Handy erfasst.

#### Allergies ou intolérances ?

Veuillez scanner ce code QR pour consulter les allergènes de nos plats.  
Il mène à une Webapp sécurisée qui ne collecte aucune donnée de votre téléphone.



La Bellota  
Snack Bar

## Para compartir y empezar

### To Share & Starters

**Gazpacho andaluz de tomate, verduras y picatostes / 11€**  
Andalusian tomato gazpacho with vegetables and croutons

**Dúo criollo de empanadas. Carne y Caprese / 12,5€**  
Criollo duo: beef empanada and caprese empanada

**Croquetas de jamón 100% ibérico / 13€**  
100% Iberian ham croquettes

**Ensaladilla cremosa de langostinos, huevo frito y camarón cristal / 15,5€**  
Creamy king prawn Russian salad with fried egg and crystal shrimp

**Coca a la brasa con escalibada y anchoas 00 del Cantábrico / 16€**  
Grilled coca bread with roasted vegetables and 00 Cantabrian anchovies

**Verduras crujientes en tempura con ketchup de remolacha al vino tinto / 17,5€**  
Crispy tempura vegetables with beetroot and red wine ketchup

**Bacalao dorado estilo Encinar / 19€**  
Encinar-style golden cod with potato and egg

## Ensaladas y Bowls

### Salads and Bowls

**Espinacas baby, aguacate, feta marinado y tomate seco / 17,5€**  
Baby spinach, avocado, marinated feta and sun-dried tomato

**Ensalada César clásica con pollo crujiente o versión vegana / 18€**  
Classic Caesar salad with crispy chicken or vegan version

**Tomate de cercanía con ventresca de atún y ajos tiernos / 18,5€**  
Local tomato with tuna belly and young garlic

**Poke bowl de quinoa, fresas, piña, wakame y langostinos crujientes / 19€**  
Quinoa poke bowl with strawberries, pineapple, wakame and crispy prawns

**Ensalada Waldorf de verano con usuzukuri de trucha asalmónada / 19,5€**  
Summer Waldorf salad with thinly sliced salmon trout

## Entre pan, masa y pasta

### Sandwiches, Pinsa & Pasta

Disponemos de pan, pastas y pizzas sin gluten.  
*We have gluten free bread, pastas and pizza available.*

**Sándwich vegetal con atún / 16€**  
Tuna and garden vegetable sandwich

**Pepito Africanito de pollo / 18,5€**  
Africanito chicken baguette

**Encinar Club Sandwich con patatas fritas / 19€**  
Encinar Club Sandwich with French fries

**"La Gaditana" Premium Burger, chicharrón de Cádiz, cebolla confitada y salsa cremosa de queso Payoyo. (Disponibles en version Vegana Beyond Meat) / 21€**  
"La Gaditana" Premium Burger. With crispy 'Chicharrón de Cádiz' (pork belly bites), caramelized onions, and a creamy Payoyo cheese sauce.  
(Available with Vegan Plant-Based Beyond Meat)

**Pinsa romana Margarita / 17,5€**  
Roman-style Margherita pinsa

**Pinsa romana Diavola / 18,5€**  
Roman-style Diavola pinsa

**Pinsa romana de queso de cabra y espinacas / 19,5€**  
Roman-style goat cheese and spinach pinsa

**Tagliatelle a la boloñesa tradicional, boloñesa vegana o carbonara / 18€**  
Tagliatelle with traditional Bolognese, vegan Bolognese or carbonara sauce

**Tagliatelle marinera / 19,5€**  
Seafood tagliatelle

## Producto del Mar...

### From the Sea..

**Mejillones a la sidra con patatas fritas / 18,5€**  
Cider mussels with French fries

**Gambas al pil-pil / 21€**  
Sizzling pil-pil prawns

**Sepia frita con salpicón de patata / 21,5€**  
Fried cuttlefish with potato salad

**Gambones a la plancha / 22€**  
Grilled king prawns

**Rosada al limón y Manzanilla de Sanlúcar / 23€**  
Sanlúcar Manzanilla and Lemon Marinated Rosada

**Lomo de salmón fresco a la plancha / 24,5€**  
Grilled fresh salmon fillet

## Producto de la Tierra...

### From the Land..

**Suprema y muslo de pollo rustido / 22,5€**  
Roasted chicken supreme and thigh

**Tiras de secreto ibérico / 25€**  
Iberian pork secreto strips

**Milanesa de Ternera a la Pizzaiola con Morrones, Tomates Confitados, Aceitunas y Huevo Duro / 27,5€**  
Beef "Milanesa" a la Pizzaiola with Roasted Peppers, Confit Tomatoes, Olives, and Hard-Boiled Egg

**Brocheta de solomillo de ternera, guanciale y portobello / 30€**  
Beef tenderloin skewer with guanciale and portobello mushrooms