

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 Song Shu Yu 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

Arroz de conejo y jamón

Cuartos delanteros de conejo de campo confitados a baja temperatura en grasa de jamón ibérico, acompañado de arroz hecho con fondo de 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.

Alvear. Montilla-Moriles
(Pedro Ximénez). **3€**

Maestro Sierra Amontillado.

Maestro Sierra. Jerez
(Palomino). **4€**

Fossi Amontillado.

Primitivo Collantes. Chiclana
(Palomino). **3€**

Maestro Sierra Oloroso.

Maestro Sierra. Jerez
(Palomino). **4€**

Callejuela Oloroso.

Callejuela. Jerez
(Palomino). **3€**

Agostado 16 Cota 45

Cota 45. Jerez
(Palomino). **7€**

Dorado de Alberto

Bodegas de Alberto. Rueda
(Verdejo). **4'50€**

Terrenal D'Aubert Ranci 2016 (375 ml.)

Vinyes del Terrer. Tarragona
(Garnacha y Cabernet Sauvignon). **6'50€**

Blancos

O Morto Revolucionario 2018.

O Morto Wines. Ribeiro
(Treixadura). **3'50€**

Aire en el Patio. Zierzo Bajo Velo 2016.

Aire en el Patio. Cuenca
(Airen). **4€**

Purulio 2018.

Torcuato Huertas. Granada
(Sauvignon Blanc y Macabeo). **3'50€**

Tintos

Vindematrix 2018.

La Senda. Bierzo
(Mencia). **3'50€**

Giga 2019.

Celler Tomas Torres. Valencia
(Giro y Garnacha). **3'50€**

Les Gamets 2017.

Dubuet. Bourgogne
(Pinot Noir). **4€**

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