

MARISCOS

T

1/2

R

1. Langostinos cocidos/plancha (Steamed/grilled king prawns)  
2. Gambas cocidas/plancha (Steamed/grilled prawns)  
3. Gambas al ajillo (Stir-frieds prawns with garlic)  
4. Zamburiñas (Scallop) 
5. Huevos de choco cocidos/plancha (Steamed/grilled cuttlefish roe) 
6. Calamar relleno (Stuffed squid) 
7. Burgaos (Periwinkles) 
8. Cañaillas (Spiky sea snails) 
9. Almejas a la marinera (Clams cooked with garlic and parsley)  
10. Coquinas al vapor (Steamed cockles) 
11. Coquinas al ajillo (Cockles with garlic)  
12. Galeras cocidas/plancha (Steamed/grilled cuttlefish roe) 

CON
MUCHO
PAN

TAPAS FRÍAS

T

1/2

R

13. Ensaladilla rusa (Russian potato salad)   
14. Ensaladilla de gambas (Prawn salad)   
- ★ 15. Salmorejo (Typical cold tomato pastel)   
16. Pulpo a la gallega/aliñado (Galician style octopus/with vinaigrette) 
17. Cóctel de marisco (Seafood cocktail)   
18. Salpicón de marisco (Seafood salad)   
19. Huevas aliñadas/mahonesa (Cod roe with vinaigrette/mayonnaise)   
20. Papas aliñadas con melva (Potato salad with tuna)  
21. Boquerones en vinagre (Pickled anchovies)  
22. Choco aliñado (Cuttlefish in vinaigrette)  
23. Pimientos asados con melva (Roast peppers with tuna) 
24. Gazpacho (Typical cold tomato soup) 
25. Cóctel de aguacate (Avocado cocktail)   
26. Atún mechado (Baked tuna)   
- ★ 27. Atún en aceite (Tuna in oil)    
28. Salmón marinado con salsa tártara (Marinated salmon with tartar sauce)   

Taberna CABILDO

TRADICIÓN SANLUQUEÑA

FRITOS

T

1/2

R

29. Tortillas de camarones (Shrimp omelette) 
30. Acedías (Wedge sole) 
31. Pijotas (Baby hake) 
32. Cazón (Shark) 
33. Puntillitas (Baby squid) 
34. Chocos (Cuttlefish) 
35. Ortiguillas (Deep-fried sea anemones) 
36. Cazón en adobo (Marinated shark in batter)  
37. Salmonetes (Red mullet) 
38. Frito variado (Selection of fried fish)   
39. Boquerones fritos (Fresh anchovies) 
- ★ 40. Croquetas cola de toro (Oxtail croquettes)     
- ★ 41. Croquetas puchero (Chickpea and meat croquettes)     
- ★ 42. Croquetas langostinos (Prawns croquettes)     
43. Pavía de bacalao (Cold fishfingers)  
- ★ 44. Berenjena Cabildo   
(Aubergines with tomato pastel and ham)

LA
TAPA
MÁS
SANLU
QUEÑA

IBÉRICOS

T

1/2

R

45. Jamón ibérico de bellota (Spanish cured acorn-fed ham 100%)
46. Caña de lomo de bellota (Spanish cured acorn-fed pork loin) 
47. Surtido ibérico (Selection of Spanish cured meats) 
48. Queso de oveja curado (Cured sheep`s cheese) 

COCINA SANLUQUEÑA

T

1/2

R

49. Carrillada en salsa (Pork cheek stew) 
50. Vieira gratinada al amontillado (Scallops gratin with a smoky sherry sauce)    
51. Albóndigas con tomate (Meatballs with tomato sauce)  
52. Albóndigas de choco (Cuttlefish meatballs)    
53. Cazuela con tomate, patatas, langostinos y huevo (Prawns, tomato sauce, egg and french fries)    
54. Pastel de cabracho (Scorpionfish cake)    
55. Bacalao con tomate y alioli gratinado (Gratin cod with tomato sauce)    
56. Atún al ajillo (Tuna with garlic and San León Sherry)  
57. Menudo de choco (Cuttlefish and chickpea casserole)    
58. Corvina a la roteña (Meagre in a tomato and pepper sauce)  
59. Bacalao de Islandia al pil-pil (Cod in pil-pil sauce) 
60. Fideos gordos con langostinos / SOLO VIERNES (Noodles with king prawns) / FRIDAY ONLY     
61. Sopa de galeras (Mantis-shrimp soup)   
62. Arroz a la marinera (Seafood rice) / SÁBADOS Y DOMINGOS      

REVUELTOS Y SALTEADOS

T

1/2

R

63. Revuelto de huevo de chocos (Scrambled eggs with cuttlefish roe)  
64. Revuelto de huevos de choco y langostinos (Scrambled eggs with king prawns)    
65. Revuelto campero (Farmhouse scrambled eggs)   
66. Revuelto de ahumados (Scrambled eggs with smoked)  
67. Revuelto de bacalao (Scrambled eggs with cod)  
68. Huevos con patatas y jamón (Eggs with ham and chips) 
69. Huevos cabreados (Chips and fried egg tossed in spicy sauce)  
70. Huevos con patatas (Eggs and chips) 
71. Filete de pollo/cerdo con patatas (Chicken/pork and chips)

Y UNA
COPITA DE
MANZANILLA

ROGAMOS SE IDENTIFIQUE USTED COMO CELIACO

★ ALIMENTO DISPONIBLE SIN GLUTEN



Gluten



Lácteos



Huevo



Cacahuets



Granos de sésamo



Soja



Frutos de cáscara



Mostaza



Moluscos



Pescado



Altramuces



Crustáceos



Apio



Sulfitos

CARNES Y MONTADITOS

- 72. Solomillo ajillo al San León** 
(Pork sirloin with garlic and San León Sherry)
- 73. Presa ibérica** (Grilled slices of Spanish acorn-fed tender pork shoulder)
- 74. Abanico ibérico** (Grilled slices of acorn-fed tender boneless rib)
- 75. Entrecot de ternera** (Entrecote steak)
- 76. Montadito de pollo** (Mini chicken roll) 
- 77. Montadito de cerdo** (Mini pork roll) 
- 78. Montadito de jamón** (Mini ham roll) 
- 79. Montadito de melva** (Mini tuna roll) 
- 80. Montadito de queso** (Mini cheese roll) 
- 81. Montadito de queso y jamón** (Mini ham y cheese roll) 
- 82. Montadito de carne mechada** (Mini roask pork roll) 
- 83. Montadito de salmón y roquefort** 
(Mini roquefort and smoked salmón roll)
- 84. Montadito de bacalao con salmorejo** 
(Mini cod roll with salmorejo)
- 85. Serranito de pollo/cerdo** 
(Pork/chicken roll with sliced tomato, fried pepper and serrano cured ham)
- 86. Montadito sin gluten** (Mini bread without gluten)
- 87. Serranito sin gluten** (Mini serranito without gluten)
- 88. Alitas de pollo fritas** (Chicken wings)
- 89. Solomillo con dos huevos, jamón y patatas** 
(Pork sirloin with two eggs, ham and french fried)

AL RICO CAMARÓN



PESCADOS A LA PLANCHA

- 90. Mini brocheta de langostinos con bacon** 
(Mini king-prawn and bacon skewer)
- 91. Marrajo a la plancha** (Grilled shark) 
- 92. Calamar a la plancha** (Grilled squid) 
- 93. Atún a la plancha** (Grilled tuna) 
- 94. Lenguado** (Sole) 
- 95. Salmonete** (Red mullet) 
- 96. Corvina** (Meagre) 
- 97. Lubina** (Sea bass)
- 98. Dorada** (Gilt-head seabream) 
- 99. Dorada salvaje** (Gilt-head seabream wild) 

SÍGUENOS EN INSTAGRAM



ENSALADAS

- 100. Ensalada verde** (Green salad. Lettuce, tomato, onion and olives)
- 101. Ensalada de tomate aliñada con cebolla dulce y vinagreta** 
(Tomato salad dressed with vinaigrette and sweet onion)
+1,5€ Extra de melva / Almadraba bullet tuna
- 102. Ensalada mixta** 
(Green salad with corn, carrots, asparagus, gherkins tuna and egg)
- 103. Ensalada de queso de cabra flambeado** (Special goat's cheese salad) 
- 104. Ensalada de aguacate y langostinos** (Avocado and king prawn salad) 
- 105. Ensalada de aguacate y tomate** (Avocado and tomato salad)
- 106. Ensalada Cabildo con bacalao, pimiento asado, cebolla, piñones y reducción de Pedro Ximénez** 
(Cod, mixes leaves, roast peppers, onions, pine nuts and Pedro Ximénez sweet sherry reduction)

POSTRES CASEROS

- 107. Flan de huevo** (Crème caramel) 
- 108. Tocino de cielo** (Traditional and very sweet dessert like a set custard made with egg yolks and sugar) 
- 109. Arroz con leche** (Rice pudding) 
- 110. Tarta de queso** (Cheese cake) 
- 111. Helado de higo** (Fig ice cream) 

- Pan y picos** (Bread and spikes) 
- Pan sin gluten** (Bread celiac)
- Pan** (Bread) 
- Picos** (Spikes) 
- Picos sin gluten** (Spikes celiac)



BEBIDAS DRINKS

- Refrescos (Soft drinks)
- Aquarius
- Nestea
- Agua 1/2L. (Water)
- Agua con gas (Sparkling water)
- Cerveza caña (Small beer)
- Cerveza sin gluten (Gluten-free beer)
- Tinto de verano (Summer red wine) (vaso ancho)

MANZANILLA Y GENEROSOS / SHERRY AND GENEROUS

- Manzanilla (Dry wine)
- Manzanilla 0,37cl (Dry wine)
- Manzanilla 0,75cl (Dry wine)
- Manzanilla Gabriela (Dry wine)
- Manzanilla San León Reserva familia (Dry wine)
- Amontillado (Dry wine)
- Oloroso (Dry wine)
- Cream (Semi sweet wine)
- Pedro Ximénez (Sweet wine)
- Moscatel (Sweet wine)

VINOS BLANCOS / WHITE WINES

- Viña del Carmen (Semi sweet wine)
- Tierra blanca (Dry wine)
- ★ Barbadillo Blanco semidulce (Semi sweet wine)
- Verdejo Oro de Castilla (Dry wine)
- Verdejo Señorío de Navas (Dry wine)
- ★ Blanco de Blanco Barbadillo (Dry wine)
- ★ Barbadillo Blanco de Albariza (Dry wine)
- ★ Barbadillo VI (Semi sweet wine)
- ★ Barbadillo Alba Balbaina (Dry wine)

VINOS TINTOS DE LA TIERRA DE CADIZ / RED WINES

- ★ Quadis Joven Bodegas Barbadillo (Red wine)
- ★ Quadis Crianza Bodegas Barbadillo (Red wine)

RIOJA / RED WINES

- Azpilicueta crianza (Red wine)
- Marqués de Cáceres crianza (Red wine)
- Bodegas de Ábalos crianza (Red wine)

RIBERA DEL DUERO / RED WINES

- ★ Vega Real (Red wine)
- Protos Roble (Red wine)
- Señorío de Navas Joven (Red wine)

BRUT NATURE / SPARKLING

- ★ Beta Sur (Sparkling wine)