



•PICOTEO•

Tapa / Plato

Aceitunas gordales	1,80 / 3,00
Alcaparrones	2,60
Almendras fritas	3,00

•FRÍOS•

Ensaladilla de langostinos al ajillo	4,50 / 9,50
Boquerones en vinagre	3,70 / 7,00
Tartar de mojama Gadira con aguacate	12,00
Tartar de salchichón Ibérico	5,00
Ajoblanco de la casa con atún, frutas y almendras laminadas	8,50
Hígado de bacalao ahumado con tostas	6,80
Tomate aliñado con melva	8,00
Aliño de huevas de choco	3,90

•QUESOS, CHACINAS Y SALAZONES•

Tabla de quesos andaluces "Payoyo curado en vino amontillao" "Oveja merina curado en manteca ibérica" "Payoyo cremoso semi curado"	16,00
Queso payoyo	4,00
Tabla de Ibéricos Caña de lomo Ibérica, salchichón Ibérico, chorizo Ibérico y morcilla.	16,00
Caña de lomo Ibérica	4,00 / 13,00
Jamón Ibérico de Bellota	15,00
Salchichón Ibérico	3,50
Chicharrón de Cádiz	4,20 / 9,50
Mojama Extra de Gadira	4,20 / 13,00

•NUESTROS TACOS•

De la bahía: sardinillas asadas, pipirrana, mayonesa, y melosa de chile y miel al oloroso	4,00
Vegano: setas confitadas, pipirrana y melosa de chile y miel al oloroso	4,00

•EN PAN•

Clásico de pringá	4,00
Mini burger retinta con queso payoyo y nuestra salsa de la casa	4,50
Mojaito (chicharrón de Cádiz, panceta ibérica, AOVE y salmorejo para mojar)	4,20
Montadito de langostinos con alioli	4,00
Nuestro cubano de mechá, aliño de col encurtidos y salsa de mostaza al estragón.	9,00
Tosta de mechá con alioli	9,00
Mini serranito de solomillo en salsa con panceta ibérica y pimientos	5,00

•CALIENTES•

Chicharrón asado especial	4,30 / 8,00
Tortilla de patatas al whisky	4,20 / 10,50
Carne con tomate	4,80
Canelones de carrillada con queso payoyo y setas	12,00
Papas arrieras con langostinos al ajillo y mayonesa de chipotle	10,00
Albóndigas en salsa especial de la casa	4,80
Espinacas con garbanzos	4,80

•POSTRES•

Tarro de helado artesano de crema de queso, higos y PX	 4,90
Tarta de queso artesana con confitura y almendras	5,50

No olvides preguntar por los fuera de carta y platos según temporada, además de ofrecerte guisos y arroces por encargo.

Y recuerda que tienes nuestro salón interior a tu disposición para organizar reuniones privadas y eventos en un ambiente muy acogedor.



Pan hogaza artesana y picos rústicos con AOVE: 0,80 | Picos: 0,40
 Disponible opción Vegana
 Pregunta a nuestro personal por las opciones SIN GLUTEN.

BEBIDAS Y VINOS ANDALUCES

•BEBIDAS•

Barril Cruzcampo	2,10 / 3,00
Cerveza Victoria (33 cl)	3,00
Cerveza Victoria Pasoslargos con limón (33 cl)	3,00
Cerveza Victoria 0,0% (33 cl)	3,00
Cerveza Cruzcampo Sin Gluten (33 cl)	3,00
Tinto de verano (33 cl)	3,00
Refrescos (33 cl)	2,50
Zumos (33 cl)	3,00
Agua mineral Lanjarón (50 cl)	2,50
Combinados (vaso de sidra)	6,00 / 7,00
Licores	3,80
Chupitos	2,00

•TINTOS•

Copa / Botella

Campestral Tinto afrutado Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Tintilla de Rota, Petit Verdot. Vino Natural sin filtrar. Arcos de la Frontera, Cádiz.	3,90 / 18,00
Los Patios Syrah. Cabra, Córdoba.	3,90 / 18,00
Overo Syrah, Tempranillo. Lebrija, Sevilla.	4,20 / 21,00
Garum Merlot, Syrah, Petit Verdot. Jerez de la Frontera, Cádiz.	23,00

•BLANCOS•

Abulaga Semidulce. Moscatel. Cádiz.	3,50 / 16,00
Viña Barredero Seco. Zalema. Huelva.	3,60 / 18,00
Naiz Seco. PX. Montilla Moriles	3,90 / 18,00
Lumé Brut Espumoso. 100% Zalema. Rociana del Condado, Huelva.	18,50

•GENEROSOS•

Copa

Manzanilla de la casa	3,00
Manzanilla Gabriela	3,50
Fino Montulia (PX)	3,10
Amontillado Los Arcos. Lustau.	4,20
Palo Cortado Península. Lustau.	4,30
Oloroso Río Viejo	3,50
Oloroso Medium 10RF. Osborne.	3,80
Cream Candela. La Ina.	3,50
Cream East India Solera. Lustau.	4,50
Pedro Ximénez Viña 25. La Ina.	4,00

•MACERADOS•

Copa

Vermut de la casa	3,00
Vermut Lustau (Rojo o Blanco) Jerez de la Frontera.	4,50
Vino de naranja	3,00
Mistela	3,00
Moscatel de Chipiona	3,00



@elpumabar

El Puma Bar

elpumabar.com

¡Queremos conocer tu opinión!



A nuestro felino también le gusta que le digan cosas bonitas.

¿Te animas con una reseña?

¡Mil gracias!