



*Bienvenidos a una experiencia gastronómica donde
calidad y compromiso marcan la diferencia.*



WWW.DOCKTARIFA.COM



SIN GLUTEN

REGLAMENTO (UE) N 1169/2011

*Este establecimiento dispone de información
en materia de alergias y intolerancias alimentarias.
SOLICITE INFORMACIÓN A NUESTRO PERSONAL.*

OPCIÓN PAN SIN GLUTEN ARTESANAL_2
EXTRA PAN ARTESANAL_2

Ensaladas

Treccia di Bufala_20



Mozzarella de Bufala Campana, Tomate de Campo
y Pan Artesanal Tostado



Algas, Mojama y Almendras_20

Algas Gaditanas, Mojama Extra de Atún Rojo
y Almendras Fritas



Atún Rojo

*Todos nuestros platos vienen elaborados con
Atún Rojo Salvaje del Estrecho JCMackintosh Tarifa.
Pescado de forma sostenible con tecnica IKE JIME, servido en crudo
en pleno respecto de los protocolos sanitarios.*

Sashimi_20

Sriracha de Pimienta Negra y Ponzu

Tartare_22

*Aceitunas Taggiasche, Tomillo Fresco
y AOVE Picual de Jaen*

Saku_22

*Lavado con la Tecnica Japonesa, Sellado en Aceite de Sesamo,
Ponzu y Miel de Azahar y Micros de Amaranto*

Marinado_20

*Zumo de Lima, Sal Virgen,
Cebolla Morada y Micros de Cilantro*

Borracho_22

*Queso Feta, Zestes de Lima, Hierbabuena,
Miel de Azahar, Soya, Granizado de Sandia y Campari*

Tacos_22

Tortillas de Maiz Azúl, Guacamole hecha al momento, Semillas y Lima



Risotto

Minimo para 2 Personas, Precio por Persona



Risotto al Franciacorta_22

Arroz Carnaroli, Zumo de Remolacha, Grana Padano
Reducción de Vino Espumoso y Chalota



Risotto Crustaceos y Lima_25

Arroz Carnaroli, Crustaceos de Lonja
(según disponibilidad) y Lima

Pasta

Spaghetti_22

Pasta Fresca al Huevo,
Cocinada en Caldo de Pescado de Roca y Crustaceos,
Lomo de Pescado de Lonja, Tomate Cherry y Perejil

Tagliatelle_20

Pasta Fresca al Huevo,
Cocinada en Caldo Vegetal,
Nata Ligera, Cebolla Dulce, Guanciale DOP y Trufa Negra



Pescado de Lonja

(segun disponibilidad)

Marinado_22

Crudo Marinado con Pomelo Rojo Rubi,
Mango, Gengibre y Micros de Cilantro

Acquapazza_25

Lomo en la Sarten, Caldo de Pescado de Roca y Crustaceos,
Aceitunas Taggiasche, Tomate y Cherry, Orégano, Ajo y Perejil

Lomo al Horno_25

Lomo Horneado con Orégano, Ajo, Sumac y Patatas Violette

Carne

Lomo Bajo_37

De Vaca Madurado Minimo 50 días, Ahumado con Madera Aromática y Chips de Patatas

Presa Iberica de Bellota_25

A la Plancha con Reducción de Moscatel y Chips de Patatas

Wayne's Burger_20

Tenera de 250gr, Queso Viejo, Guanciale DOP Crujiente,
Huevo Frito, Micros de Girasol, Salsa DOCK y Chips de Patatas

Postres

Tiramisù Crema Mascarpone, Savoiardi y Lasca de Chocolate Salado_7

Bóveda Semi Esfera de Chocolate Negro de Belgica y Helado del Día_8

 *Tarta* Crujiente de Almendras y Frambuesas_7

DOCK

Bebidas

Aperitivos_6

Gran Barquero Vermouth (Blanco o Rojo)
Bicicleta Campari, Vino Blanco
Americano Campari, Vermouth Rojo, Soda
Mudslide Vodka, Kahlúa, Baileys

AperiCocteles_10

Gin Tonic Hendrick's, Tonic Premium
Espresso Martini Café, Vodka, Kahlúa
Flat White Martini Baileys, Vodka, Café
Negroni Hendrick's, Vermouth, Campari
Black russian Vodka, Kahlúa,
Margarita Tequila, Cointreau, Lima, Sal
Mojito Ron, Hierbabuena, Soda
Caipirinha Cachaça, Lima, Soda
Moscow Mule Vodka, Ginger Beer, Lima
London Mule Hendrick's, Ginger Beer, Lima
Dark'n Stormy Ron, Ginger Beer, Lima
El Diablo Tequila, Cassis, Ginger Beer, Lima
Long Island Ron, Vodka, Tequila, Cointreau

Refrescos

Agua AUA 2
Agua con gas AUA 2, 5
Coca Cola o Coca Cola Zero 3, 5
Ginger Beer 3, 5
Tinto de verano 3, 5

Cervezas

Estrella de Galicia 3, 5
Estrella de Galicia 0,0 3, 5

Artesanal

Dos Mares IPA, 6
Dos Mares PALE ALE, 6
Dos Mares RED ALE, 6
Dos Mares PILSNER, 6
Dos Mares SIN GLUTEN 6

Vinos

Blancos

	C	B
Finca La Cañada Verdejo, Montilla	3, 5	23
Cloe Chardonnay, Ronda	4, 5	28
Destellos Palomino, Cádiz	6	38
Merayo Godello, El Bierzo	4	25
Chablis 1 Cru Colette Gros, Borgoña		60
César Espinosa Blanco Balbaína, Cádiz		35
Leirana Genoveva Albariño, Pontevedra		48

Tintos

Encaste Tempranillo, Sirah, Ronda	3, 5	23
La Esencia Tintilla, Palomino, Cádiz	6	38
Semele Crianza Ribera, Valbuena	4	24
Altún Colección Parcelas, Rioja, Alavo	5	29
De Nariz Terroir Monastrell, Yecla	6	38
Payoya Negra Tintilla, Ramè, Sirah, Ronda		39
Vizcarra Torralvo Ribera, Burgos		60

Rosados

Dos Flamencos Granada	5	28
Pin Pilin Pauxa Navarra		35

Espumosos

G1, Brut Nature, Montilla		37
Cloe Brut Nature, Ronda		39
De Nariz Cava Rosado, Yecla		32
Pol Roger Champagne Brut Reserve		90

Generosos

Amontillado Montilla		6
Pedro Ximénez Montilla	4	5
Sauternes Chateau Levant		6

Cafè

Espresso, Solo, Americano		2
Cortado, Con leche	2	5
Cappuccino		3
Cafè shakerado	3	5
Te, infusiones	2	5