BAR VINCCI UNUK
TAPAS

***Degustación (Foie casero + Tartar de atún rojo de almadraba + Ensaladilla de gambón al ajillo) /** Tasting (Homemade foie gras + Wild-caught bluefin tuna tartare (almadraba) + Garlic king prawn "ensaladilla") / Dégustation (Foie gras maison + Tartare de thon rouge d'almadraba + "Ensaladilla" de gambon à l'ail)
16€/persona

Tapas

Mini pan bao de pato y mahonesa de ajo negro / Mini duck bao bun with black garlic mayo / Mini bao au canard, mayonnaise à l'ail noir
5,00€/ud

Mini pan bao de puntillitas / Mini baby squid bao bun (fried baby squid) / Mini bao aux petits calamars frits
5,00€/ud

★ **Mini hamburguesa de atún en pan de plancton** / Mini tuna burger on plankton-infused bun / Mini burger de thon au pain au plancton
12€/ud

Taco de adobo con guacamole y mahonesa sriracha / Marinated fish taco with guacamole and sriracha mayonnaise / Taco de poisson mariné avec guacamole et mayonnaise sriracha
5,00€/ud

Croquetas choco y gambón / Cuttlefish and king prawn croquettes / Croquettes de seiche et gambon
Tapa 6€ | Media 11€ | Ración 16€

★ **Croquetas cola de toro** / Oxtail croquettes / Croquettes de queue de taureau
Tapa 5€ | Media 10€ | Ración 14€

Croquetas variadas / Assorted croquettes / Croquettes assorties
Tapa 6€ | Media 11€ | Ración 16€

★ Recomendación de la casa / Imprescindibles ★ House recommendation / Must-tries
★ Recommandation de la maison / Incontournables

Ensaladilla de gambón, patatas confitadas, huevas de mújol y mahonesa trufada / King prawn salad with confit potatoes, mullet roe and truffled mayo / Salade de gambon, pommes de terre confites, œufs de mulet et mayonnaise truffée
Tapa 8€ | Media 12€ | Ración 17€

★ **Ensaladilla de gambón al ajillo con huevo y camarones fritos** / Spanish-style potato salad with garlic prawns, egg and fried tiny shrimp / Salade de pommes de terre espagnole au gambon à l'ail, œuf et petites crevettes frites
Tapa 9€ | Media 13€ | Ración 18€

Tabla de quesos nacionales / Selection of Spanish cheeses / Assortiment de fromages espagnols
Tapa 8€ | Media 12€ | Ración 19€

Anchoa de Santoña en AOVE / Santoña anchovy in extra virgin olive oil / Anchois de Santoña à l'huile d'olive vierge extra
3,50€/ud

★ **Canutillos de steak tartar** / Steak tartare cannoli / Cannellonis (cornets) de steak tartare
Tapa 8€ | Media 15€ | Ración 24€

★ **Atún trinchado (tarantelo) /** Sliced tuna (tarantelo cut) / Thon taillé au couteau (tarantelo)
Tapa 13€ | Media 19€ | Ración 28€

Sashimi de ventresca (toro) / Tuna belly sashimi (toro) / Sashimi de ventresca de thon (toro)
Tapa 12€ | Media 18€ | Ración 27€

★ **Tartar de atún (lomo) con yuzu y huevas de salmón /** Tuna (loin) tartare with yuzu and salmon roe / Tartare de thon (longe) au yuzu et œufs de saumon
Tapa 10€ | Media 15€ | Ración 23€

★ **Tataki de atún (lomo) con miso dulce y wakame /** Tuna (loin) tataki with sweet miso and wakame / Tataki de thon (longe) au miso doux et wakame
Tapa 11€ | Media 16€ | Ración 24€

Tempura de atún con wakame y mahonesa de wasabi / Tuna tempura with wakame and wasabi mayo / Tempura de thon, wakame et mayonnaise au wasabi
Tapa 9€ | Media 13€ | Ración 19€

BAR VINCCI UNUK
TAPAS

Para compartir (fríos y picoteo) / To share (cold dishes & nibbles) / À partager (froids & grignotage)

Gambas blancas / White prawns / Crevettes blanches
Media 18€ | Ración 29€

★ **Foie casero con tostas y confituras** / Homemade foie gras with toasts and preserves / Foie gras maison avec toasts et confitures
Ración 19€

★ **Jamón bellota 100% ibérico** / 100% acorn-fed Iberian ham / Jambon ibérique 100% bellota
Ración 27€

★ **Lomito bellota 100% ibérico** / 100% acorn-fed Iberian pork loin / Lomito ibérique 100% bellota
Ración 24€

Tallo y hoja / Vegetables & Greens / Légumes
Tartar de tomate con burrata y vinagreta de pesto / Tomato tartare with burrata and pesto vinaigrette / Tartare de tomate, burrata et vinaigrette au pesto
Media 12€ | Ración 17€

Tomate de Los Palacios con tronco de bonito de Barbate y AOVE / Los Palacios tomato with Barbate tuna loin and extra virgin olive oil / Tomate de Los Palacios, longe de thon de Barbate et huile d'olive vierge extra
Ración 17€

Verduras de temporada en cinco cocciones / Seasonal vegetables in five cooking methods / Légumes de saison en cinq cuissons
Media 12€ | Ración 21€

Cuchara / Soups & Spoon dishes / Plats de cuillère
★ **Consomé con huevo y jamón** / Consommé with egg and ham / Consommé avec œuf et jambon
6€

Salmorejo con jamón, huevo de codorniz y sorbete de AOVE / Salmorejo with ham, quail egg and EVOO sorbet / Salmorejo au jambon, œuf de caille et sorbet d'huile d'olive vierge extra
Ración 12€

★ **Ajo blanco con helado de frutos del bosque y puré de mango** / White garlic soup with berry ice cream and mango purée / Ajo blanco avec glace aux fruits rouges et purée de mangue
Ración 10€
Pappardelle casero con ragú de solomillo y parmesano / Homemade pappardelle with tenderloin ragù and Parmesan / Pappardelle maison au ragù de filet et parmesan
Media 12€ | Ración 18€

Arroces / Rice dishes / Riz
★ **Arroz atunero de atún rojo de almadraba** / Fisherman-style rice with bluefin tuna (almadraba) / Riz au thon rouge d'almadraba
25€/persona

Arroz meloso de perdiz / Creamy partridge rice / Riz crémeux à la perdrix
22€/persona

★ **Arroz con carabineros** / Rice with scarlet prawns (carabineros) / Riz aux crevettes carabineros
29€/persona

★ Recomendación de la casa / Imprescindibles ★ House recommendation / Must-tries
★ Recommandation de la maison / Incontournables

BAR VINCCI UNUK
TAPAS

Pescado / Fish / Poisson

Tartar de corvina / Meagre tartare / Tartare de maigre
Ración 22€

Corvina de Conil asada sobre alboronía andaluza de langostinos / Roasted meagre from Conil on Andalusian "alboronía" with prawns / Maigre rôti de Conil sur alboronía andalouse aux crevettes
Ración 24€

★ **Ventresca de corvina asada en su jugo** / Roasted meagre belly in its own juices / Ventresca de maigre rôtie dans son jus
Ración 28€

Rodaballo con crema de puerro, salsa de tinta de calamar y habitas estofadas / Turbot with leek cream, squid ink sauce and stewed baby broad beans / Turbot, crème de poireau, sauce à l'encre de seiche et fèves mijotées
Ración 26€

Atún / Tuna / Thon

Tosta de atún marinado (alioli ajo asado, caviar ají rojo, trufa) / Marinated tuna toast (roasted garlic aioli, red chili caviar, truffle) / Toast de thon mariné (aïoli à l'ail rôti, caviar de piment rouge, truffe)
Ración 14€

★ **Ventresca de atún a la brasa** / Grilled tuna belly / Ventresca de thon grillée
Ración 29€

Atún con tomate, huevo campero y patatas fritas / Tuna with tomato, free-range egg and hand-cut fries / Thon, tomate, œuf fermier et frites
Media 16€ | Ración 24€

Albóndigas de atún / Tuna meatballs in traditional style / Boulettes de thon
Ración 22€

Carnes y trinches / Meats & carving / Viandes & découpes

★ **Chateaubriand de ternera con patatas fritas y pimientos del Padrón** / Beef chateaubriand with fries and Padrón peppers / Chateaubriand de bœuf, frites et piments de Padrón
Ración 34€

Pluma ibérica con yuca frita, alcachofa y mojo verde / Iberian pork "pluma" with fried yuca, artichoke and green mojo / Pluma ibérique, yuca frite, artichaut et mojo vert
Ración 22€

★ **T-bone Black Angus (1 kg aprox.)** / Black Angus T-bone (approx. 1 kg) / T-bone Black Angus (env. 1 kg)
Ración 89€

Hamburguesa de ternera / Beef Burger / Burger de bœuf
Ración 25€

Hamburguesa de legumbres / Legume Burger / Burger de légumes
Ración 25€

★ **Caviar/ Caviar / Caviar**

Caviar Riofrío (15 g, blinis y crema agria) / Riofrío caviar (15 g, blinis and sour cream) / Caviar Riofrío (15 g, blinis et crème aigre)
Ración 67€

★ Recomendación de la casa / Imprescindibles ★ House recommendation / Must-tries
★ Recommandation de la maison / Incontournables

BAR VINCCI UNUK
TAPAS

Postres / Desserts / Desserts

★ Degustación de postres (tarta de queso, tarta de la abuela y tocino de cielo). (Mínimo para 2 personas) / Dessert tasting (cheesecake, “grandma’s cake” and Spanish caramel egg custard). (Minimum 2 people) / Dégustation de desserts (gâteau au fromage, gâteau “de la grand-mère” et “tocino de cielo”). (Minimum 2 personnes)
10€

Torrija / Spanish-style brioche “torrija” / Torrija (brioche façon pain perdu)
9€

Chocolate en texturas / Chocolate in textures / Chocolat en textures
8€

Tarta de la abuela / “Grandma’s cake” / Gâteau “de la grand-mère”
7€

Tarta de queso Payoyo / Payoyo cheese cake / Gâteau au fromage Payoyo
7€

Tocino de cielo / Spanish caramel egg custard / Flan espagnol “tocino de cielo”
7€

Tartaleta de frutas / Fruit tartlet / Tartelettes aux fruits
8€

Helado (3 bolas) / Ice cream (3 scoops) / Glace (3 boules)
8€

★ Recomendación de la casa / Imprescindibles ★ House recommendation / Must-tries
★ Recommandation de la maison / Incontournables