

## Chacinas de Cádiz

(\*) Sin gluten

Paleta bellota 100% raza Ibérica D.O. Extremadura (*) (Acompáñalo con pan de cristal con tomate: 5,5€)	21€
Pizarra de queso Payoyo de la Sierra de Grazalema (*) Carne mechada en papelón (*)	9,5€ 9,5€
<b>Chicharrón Chiclanero en papelón</b> (*)	9,5€
Tabla de Chacinas (Chicharrón, carne mechada, paleta ibérica y queso Payoyo semicurado)	25€

## De tapeo









<b>Nuestra Ensaladilla de gambas y ventresca de atún</b> (*)	11€
Papas bravas con salsa picante "El Ponientazo" <b>NUEVO</b>	10,5€
Pimientos del Padrón. Unos pican y otros non	10,5€
Tiras de pollo de corral rebozado en Corn Flakes (con dos salsas: BBQ y miel mostaza)	10,5€
Mejillones "cabreaos" (Salsa de tomate picante)	13€
Rulo de queso de cabra semifundido sobre cama de cebolla caramelizada acompañado de pan de cristal calentito para untar	11,5€
Pan de ajo (Pan de cristal horneado con mantequilla de ajo) <b>NUEVO</b>	8€
La empanadilla de mi abuela (rellena de carne picada de retinta) <b>NUEVO</b>	7,5€
La empanadilla de gambas al ajillo y queso <b>NUEVO</b>	7,5€
Pincho de tortilla de chorizo ibérico acompañado de pan de hogaza, untado con tomate natural y AOVE. <b>NUEVO</b>	6,5€

## Tostas con pan de cristal






Salmón con brie y mostaza de eneldo	9€
<b>La Serranita</b> (tomate rallado, AOVE, queso fundido y paleta ibérica)	8€
La de Santoña (Base de tomate rallado, anchoas con aguacate y AOVE) <b>NUEVO</b>	7€

## Carranza Street Food








(\*) Sin gluten

-  Mini brioche de rabo de toro (2 uds.) **NUEVO** 15€
-  Tacos de gambón, guacamole, cebolla roja encurtida y salsa kimchi (2 uds.) **NUEVO** 12€
-  **Capricho de José Mari (Pizza de gambones y queso provoletta)** 16,5€
-  Pizza de alcachofa y tomate seco con base de tomate natural, pesto y Payoyo fundido **VEGAN** 16,5€
-  Pizza Ibérica (Payoyo fundido, finas lonchas de paleta ibérica con su tocino, rúcula y deje picante) 16,5€
-  Gyozas de rabo de toro con reducción de PX (6 uds.) **NUEVO** 12€
-  Pastor alemán (Frankfurt de 18 cm en pan brioche con Payoyo fundido y 3 salsas) 9€
-  Pan bao de Chicharrón Chiclanero calentito (con cebolla roja encurtida en cítricos, comino y pimienta, cilantro, rúcula y rodaja de pepino) 8€

## Comenzamos para Bingo













-  Tomate con ventresca de atún de Conil de la Frontera (con cebolla roja y regado de vinagre de Jerez) (\*) **VEGAN** 12€
-  Corazones de alcachofa al horno con sobrasada, miel y queso Payoyo rallado y gratinado **VEGAN** 16€
-  **Corazones de alcachofa (alcauciles) al horno con polvo de paleta ibérica** (\*) **VEGAN** 16€
-  Aguacate al horno con queso Payoyo gratinado y pico de gallo **NUEVO** 12€  
(Tomate, cebolla y cilantro aliñado con vinagre de Jerez y AOVE)
-  Nuestro salmorejo casero con sus taquitos, su huevito y su chorreón (\*) **VEGAN** 8€

## Continuamos para Bingo

-  **Brochetas de carne de Retinto** (\*) 16€
-  Bacalao a la Chiclanera (base de salsa de tomate, bechamel de alioli y Payoyo gratinado) 22€
-  Berenjena rellena de carne picada de retinto 15€
-  Carrillada guisada al vino tinto **NUEVO** 24€
-  Musaka (Carne picada con berenjena, bechamel y queso Payoyo) **NUEVO** 12€
-  Rabo de toro guisado al vino tinto con golpe de chocolate **NUEVO** 32€
-  Gambones al ajillo (6 uds.) **NUEVO** 18€

III  
→  
El  
Ponientazo

## Hamburguesas

-   Smash Burguer “La Chiclanera” (Pan brioche, carne de retinto 150 g, bacon, pepinillo, queso cheddar y salsa kimchi) 13€
-   Smash Burguer “Ponientazo” (Pan brioche, carne de retinto 150 g, chicharrón, queso payoyo y salsa barbacoa Jack Daniels) 14€
-    Hamburguesa “tipo whopper” (Pan brioche, jugosa carne de retinto 150 g, tomate, lechuga fresca, suave cebolla, sabroso pepinillo acompañado de mayonesa, mostaza y ketchup) 13€
-     Hamburguesa “La Barrosa” (Pan de cerveza con amapola, carne de retinto 150 g, rúcula, cebolla caramelizada, rulo de queso, paleta ibérica y mayonesa de trufa)  14€

















## Arroces

(\*) Sin gluten



















      Arroz con pato <b>NUEVO</b>	21€
      Arroz con alcachofa y paleta ibérica	17€
      Arroz negro (acompañado de ajoaceite)	17€
      Arroz con foie y trufa <b>NUEVO</b>	21€

## Levanteritos

molletes calentitos

  El Camperito (tiras de pollo horneadas con salsa de barbacoa)	6€
  El de la Mama (caballa, rodaja de tomate y mahonesa)	6€
     <b>El Calvito (sobrasada y queso payoyo)</b>	6€
  El Gordito (carne mechada con salsa gaucha)	6€
 El Iberito (paleta ibérica con tomate rallado y AOVE)	7€
 El Serranito (lomo, paleta ibérica y tomate natural rayado)	7€
 El Chiclanero (Chicharrón Chiclanero con nuestra salsa)	6€
  El Del Pueblo (Lomo adobado y queso payoyo)	6€

## Bingo

  Tarta de queso Payoyo	9€
    Taza caliente de bizcocho semilíquido de chocolate, tofe y chantilly de licor con café	8,5€
    Pizza de Nutella con Lacasitos	8,5€
    Torrija con helado de canela	8,5€
    Bollycao (pan brioche con nocilla) <b>NUEVO</b>	5,5€

Acompaña con una copita en catavinos de nuestro moscatel  
Gloria de la Bodega Manuel Aragón de Chiclana de la Frontera

Se olviden ustedes de primeros y segundos,  
en El Ponientazo los platos no tienen orden de salida



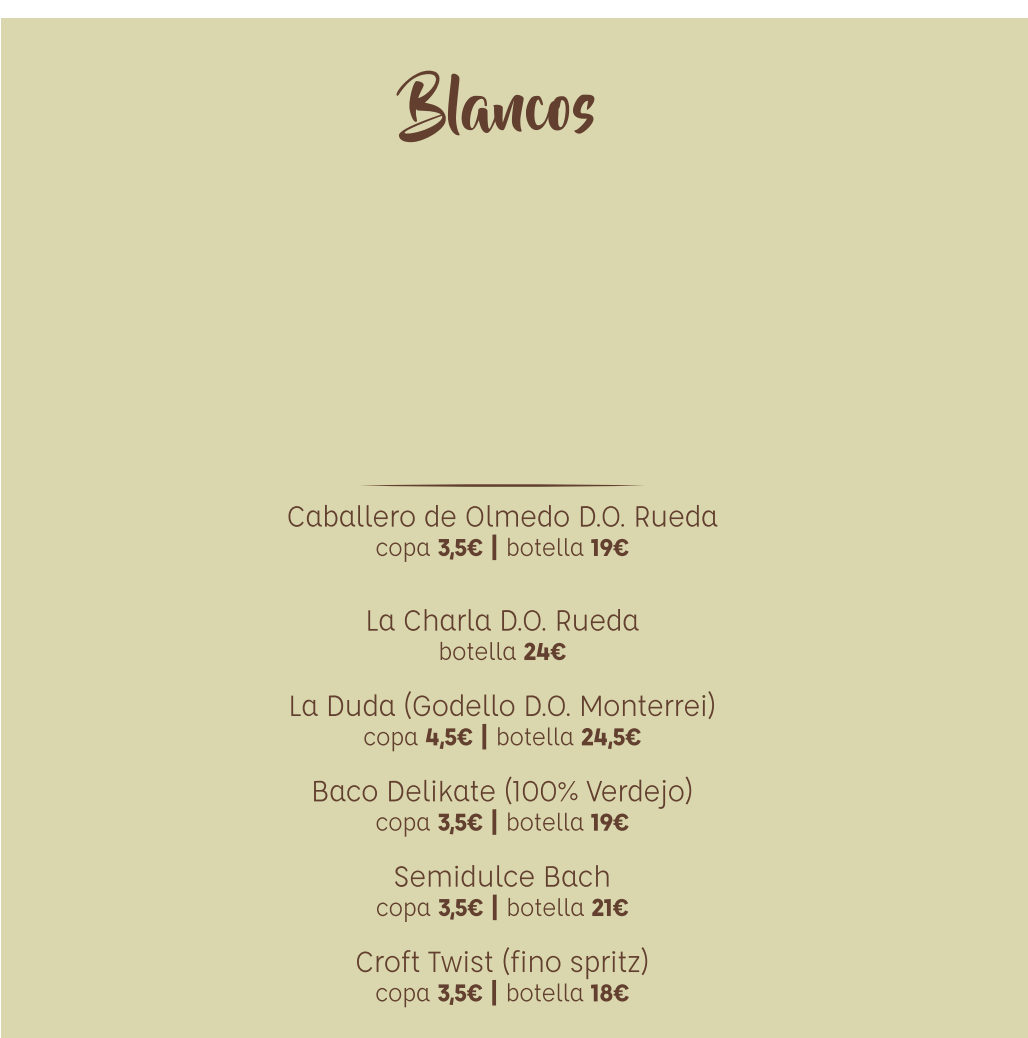
## Tintos

- Viña Pomal (Rioja crianza)  
copa **4€** | botella **22€**
- Viña Pomal (Reserva 2017)  
botella **36€**
- Legaris (Roble)  
copa **4€** | botella **22€**
- Legaris crianza  
botella **32,5€**
- Legaris (Páramos 2018)  
botella **37€**
- La Escucha D.O. Bierzo  
copa **4€** | botella **24€**



## Jerez, Sanlúcar y Chiclana

- Manzanilla "La Guita"  
copa **3,5€** | botella **17€**
- Barbadillo  
copa **3,5€** | botella **16€**
- Oloroso "Tío Alejandro"  
copa **4€** | botella **18,5€**
- Moscatel "Gloria"  
copa **4€** | botella **18,5€**
- Fino Granero  
copa **4€** | botella **18,5€**
- Amontillado El Neto  
copa **4€** | botella **18,5€**
- Cream Arrumbao  
copa **4€** | botella **18,5€**



## Blancos

- Caballero de Olmedo D.O. Rueda  
copa **3,5€** | botella **19€**
- La Charla D.O. Rueda  
botella **24€**
- La Duda (Godello D.O. Monterrei)  
copa **4,5€** | botella **24,5€**
- Baco Delikate (100% Verdejo)  
copa **3,5€** | botella **19€**
- Semidulce Bach  
copa **3,5€** | botella **21€**
- Croft Twist (fino spritz)  
copa **3,5€** | botella **18€**



## Rosado

- Clamor D.O. Costers del Segre  
copa **3,5€** | botella **19€**

## Cava

- Roger de Flor Brut  
copa **4€** | botella **29€**
- Anna Blanc de Blancs (Reserva)  
botella **45€**



## Bien fresquito

- Doble cerveza de barril  
**3,5€**
- Jarra de cerveza  
**7,5€**
- Tercio Mahou  
**3,5€**
- Tercio Alhambra verde  
**4€**
- Tercio Mahou O'O Tostada  
**3,5€**
- Tercio Mahou Sin Gluten  
**4€**
- Refrescos / zumos  
**3,5€**
- Tinto de verano (con naranja)  
**4€**
- Vermouth Artesano de Chiclana  
vaso **5€** | botella **20€**
- Agua  
**3€**
- Agua con gas  
**3,5€**
- Aperol Spritz  
**10€**
- Sangría  
vaso **5€** | jarra **22€**
- Rebujito (manzanilla con sprite)  
**5€**
- Copa  
**9€**
- Premium  
**11€**
- Especial  
**15€**



Aquí, la carta en un perfecto inglés.  
Pero habéis de reconocé que  
El Peñón, nos pertenece.  
¡Buen provecho!

El  
Ponientazo

\*Our best  
selling dishes

## Cold cuts from Cádiz

(\*) Without gluten

Acorn-fed 100% Iberian shoulder ham D.O. Extremadura (*) (Accompany with crystal bread with tomato: 5,5€)	21€
Slate of Payoyo cheese from Sierra de Grazalema (*)	9,5€
Shredded meat in thin sliced bread (*)	9,5€
<b>Pork rinds from Chiclana in think sliced bread</b> (*)	9,5€
Cured pork table (Pork rinds, shredded meat, Iberian shoulder and semi-cured Payoyo cheese)	25€

## De tapeo

<b>Our Special Russian Salad with shrimps and tuna belly</b> (*)	11€
Bravas potatoes with spicy sauce "El Ponientazo" <b>NEW</b>	10,5€
Padron peppers. Some are hot and some are not	10,5€
Corn flakes battered free-range chicken strips (with two sauces: BBQ and honey mustard)	10,5€
Mussels "cabreaos" (Spicy tomato sauce)	13€
Semi-melted goat cheese roll on a bed of caramelized onions accompanied by warm crystal bread as a spread	11,5€
Garlic bread (Crystal bread baked with garlic butter) <b>NEW</b>	8€
My grandmother's empanadilla (filled with minced retinta meat) <b>NEW</b>	7,5€
The shrimp dumpling with garlic and cheese <b>NEW</b>	7,5€
Iberian chorizo tortilla skewer accompanied by loaf bread, spread with natural tomato and EVOO. <b>NEW</b>	6,5€

## Tosted crystal Bread

Salmon with brie and dill mustard	8€
<b>The Serranita</b> (grated tomato, EVOO, melted cheese and Iberian ham)	8€
La de Santoña (Grated tomato base, anchovies with avocado and EVOO) <b>NEW</b>	7€



## Carranza street food

(\*) Without gluten

- Mini brioche with oxtail (2 units) 15€
- Shrimp tacos, guacamole, pickled red onion and kimchi sauce (2 units) 12€
- José Maris Whim (Shrimp and provoleta cheese pizza)** 16,5€
- Artichoke and sun-dried tomato pizza (with natural tomato base and melted Payoyo cheese) 16,5€
- Iberian pizza (Melted payoyo, slices of Iberian shoulder with its bacon, arugula and a touch of spice) 16,5€
- Oxtail gyozas with reduced XP (6 units) 12€
- German Shepherd (18 cm. Frankfurt on brioche bread with melted Payoyo and 3 sauces) 9€
- Warm Pork rinds Chiclanero pan bao (with red onion pickled in citrus, cumin and pepper, coriander, arugula and cucumber slice) 8€

## Bingo starters

- Tomato with tuna belly from Conil de la Frontera (with red onion and with red onion and sherry vinegar) (\*) 11,5€
- Baked artichoke hearts with sobrassada, honey and grated and gratin Payoyo cheese 16€
- Baked artichoke hearts (alcauciles) with Iberian shoulder in powder** (\*) 16€
- Baked avocado with gratin Payoyo cheese and pico de gallo sauce (Tomato, onion and coriander seasoned with sherry vinegar and EVOO) 12€
- Our homemade salmorejo with its ham cubes, its little egg and its oil drip (\*) 8€













## We continue with our Bingo

- Retinto beef brochettes** (\*) 16€
- Cod made like in Chiclanera (tomato sauce base, aioli bechamel sauce and Payoyo au gratin) 22€
- Eggplant stuffed with retinto meat 15€
- Cheek stewed in red wine 24€
- Musaka (Minced meat with eggplant, bechamel and Payoyo cheese) 12€
- Oxtail stewed in red wine with a touch of chocolate 32€
- Garlic shrimp (6 units) 18€



El  
Ponientazo

## Burgers

-   Smash Burguer “La Chiclanera” (Brioche bread, red meat 150 g, bacon, gherkin, cheddar cheese and kimchi sauce) 13€
-   Smash Burguer “Ponientazo” (Brioche bread, red meat 150 g, pork rinds, Payoyo cheese and Jack Daniels barbecue sauce) 14€
-    Burger “whopper style” (Brioche bread, juicy red meat 150 g, tomato, fresh lettuce, soft onion, tasty pickle served with mayonnaise, mustard and ketchup) 13€
-     Burger “La Barrosa” (Beer bread with poppy, red meat 150 g, arugula, caramelized onion, cheese roll, Iberian ham shoulder and truffle mayonnaise) 14€ 





(\*) Without gluten

## Rices

- Rice with duck **NEW** 21€
- Rice with artichoke and Iberian pork shoulder 17€
- Black rice (with ajoaceite) 17€
- Rice with foie and truffle **NEW** 21€

## Levanteritos

hot bread buns

- "The Camperito" (baked chicken strips with barbecue sauce) 6€
- Mama´s (mackerel, tomato slice and mayonnaise) 6€
- "The Calvito" (sobrasada and payoyo cheese) 6€
- "The Gordito" (shredded beef with gaucho sauce) 6€
- "The Iberito" (Iberian shoulder with grated tomato and EVOO) 7€
- "The Serranito" (loin, Iberian shoulder and grated natural tomato) 7€
- "The Chiclanero" (Pork rinds Chiclanero with our sauce) 6€
- "The El Pueblo" (Loin and payoyo cheese) 6€

## Bingo

- Payoyo cheese cake 9€
- Hot cup of semi-liquid chocolate sponge cake, toffee and liqueur chantilly with coffee 8,5€
- Nutella pizza with chocolate Lacasitos 8,5€
- "Torrija" with cinnamon ice cream 8,5€
- Bollycao (brioche bread with Nocilla chocolate cream) **NEW** 5,5€

Accompanied with a glass of our muscatel in our wine tastings.  
Gloria de la Bodega Manuel Aragón from Chiclana de la Frontera.

Forget about first and second courses,  
at El Ponientazo the dishes have no order of departure.



\* Nos Plats  
les plus  
vendus

## Charcuteries de Cadiz

(\*) Sans gluten

- Jambon bellota (épaule de porc) 100% race ibérique D.O. Extremadura (\*) 21€  
(Accompagnez-le de notre pain cristal à la tomate: 5,5€)
- Plateau de fromage Payoyo de la Sierra de Grazalema (\*) 9,5€  
Effiloché de viande en papelon (\*) 9,5€
- Chicharrón Chiclanero en papelon (\*)** 9,5€
- Table de charcuterie (Chicharrón, viande effilochée, épaule ibérique et fromage Payoyo semi-affiné) 25€

## De Tapeo (Tapas)

- Notre salade de gambas et du thon (\*)** 11€
- Pommes de terre bravas avec sauce épicée "El Ponientazo" 10,5€
- Poivron de padron (piquant ou non) 10,5€
- Aiguillettes de poulet fermier panées au corn flakes (avec deux sauces : barbecue et miel moutarde) 10,5€
- Moules « cabreaos » (moules farcies avec sauce tomate piquante) 13€
- Buche de fromage de chèvre chaud sur lit d'oignons caramélisés accompagné de pain cristal toasté 11,5€
- Pain à l'ail (pain de cristal cuit au four avec du beurre à l'ail) 8€
- Empanadilla de ma grand-mère (fourrée de viande de retinta hachée) 7,5€
- La boulette de crevettes à l'ail et au fromage 7,5€
- Brochette de tortilla au chorizo ibérique accompagnée de miches de pain, tartiner de tomate naturelle et d'EVOO. 6,5€

## Toasts de pain cristal

- Saumon et brie 9€
- La Serranita (tomate râpée, AOVE, fromage fondue et jambon ibérique)** 8€
- La de Santoña (Base de tomates râpées, anchois à l'avocat et AOVE) 7€



## Carranza Street Food

(\*) Sans gluten

- Mini brioche avec queue de taureau (2 unités) **NOUVEAU** 15€
- Tacos de crevettes, guacamole, oignons rouges marinés et sauce kimchi (2 unités) **NOUVEAU** 12€
- Caprice de Jose Mari (pizza de crevettes et fromage provoletta)** 16,5€
- Pizza d'artichaut et tomate séchée sur base de tomates fraîches et Payoyo fondu 16,5€
- Pizza iberica (Payoyo fondu, fines tranches de jambon iberique avec son lard, roquette et un peu piquant) 16,5€
- Gyozas de queue de boeuf avec XP réduit (6 unités) **NOUVEAU** 12€
- Berger Allemand (saucisse Francfort de 18 cm dans un pain brioché avec Payoyo fondu et trois sauces) 9€
- Pain bao de chicarron Chiclanero chaud (pickles d'oignon rouge citroné , cumin et poivre, coriandre, roquette et concombre) 8€

## Commençons par le Bingo

- Tomate et thon de Conil de la Frontera 12€  
(avec oignon rouge et trait de vinaigre de Xeres)
- Coeurs d'artichauts au four avec sobrassada, miel et fromage Payoyo râpé et gratiné 16€
- Cœur d'artichaut au four farcies avec du jambon iberique (\*)** 16€
- Avocat au four avec gratin de fromage Payoyo et pico de gallo **NOUVEAU** 12€  
(Tomate, oignon et coriandre assaisonnés de vinaigre de Xeres et AOVE)
- Notre salmorejo maison avec ses taquitos, son œuf et son chorreón (\*) 8€

## Continuons par le Bingo

- Brochettes de viande de Retinta (\*)** 16€
- Morue a la Chiclanera (base de sauce tomate, bechamel de aioli et Payoyo gratiné) 22€
- Aubergine farcie de viande hachée de retinta 15€
- Joue mijotée au vin rouge **NOUVEAU** 24€
- Musaka (Viande hachée aux aubergines, béchamel et fromage Payoyo) **NOUVEAU** 12€
- Queue de bœuf mijotée au vin rouge avec une touche de chocolat **NOUVEAU** 32€
- Crevettes à l'ail (6 unités) **NOUVEAU** 18€



El  
Ponientazo

## Hamburgers

(\*) Sin gluten

- |  |     |
|--|-----|
| Smash Burguer “La Chiclanera” (boeuf retinto 150 g, bacon, cornichon, fromage Cheddar, sauce kimchi et pain brioché)   | 13€ |
| Smash Burguer “Ponientazo” (Boeuf retinto 150 g, chicharron, fromage Payoyo, sauce BBQ au Jack Daniels et pain brioché)  | 14€ |
| Hamburger “tipo whopper” (Boeuf retinto 150g, tomate, laitue, oignons, 3 sauces (ketchup, mayonnaise et moutarde) et pain brioché)   | 13€ |
| Hamburger “La Barrosa” (Bœuf retinto 150g, roquette, oignons confits, fromage de chèvre, jambon Ibérique et mayonnaise à la truffe et pain de bière avec graines de pavot) | 14€ |



NOUVEAU



## Riz

(\*) Sans gluten

- Riz avec du canard **NOUVEAU** 21€
- Riz avec artichaud et jambon iberique 17€
- Riz noir (accompagné d'aioli) 17€
- Riz au foie et à la truffe **NOUVEAU** 21€

## Levanteritos

molletes chauds

- El Camperito (aiguillettes de poulet au four et sauce barbecue) 6€
- El de la Mama (maquereau, tranche de tomate et mayonnaise) 6€
- El Calvito (sobrasada (saucisse) et Payoyo)** 6€
- El Gordito (viande effiloché et sauce gaucha) 6€
- El Iberito (jambon iberique, tomate râpée et AOVE) 7€
- El Serranito (longe, jambon iberique et tomate rapée) 7€
- El Chiclanero (chicharron de Chiclanero et notre sauce) 6€
- El Del Pueblo (Longe marinée et fromage payoyo) 6€

## Bingo

- Tarte au fromage Payoyo 9€
- Mug cake fondant au chocolat, caramel, chantilly de liqueur de café 8,5€
- Pizza Nutella au chocolat Lacasitos 8,5€
- Pain perdu et glace à la cannelle 8,5€
- Bollycao (pain brioché à la crème au chocolat Nocilla) **NOUVEAU** 5,5€

Vous pouvez l'accompagner d'un petit verre de notre muscat Gloria de la Bodega Manuel Arangon de Chiclana de la Frontera

Si vous oubliez quel plat est en entrée ou en principal, chez El Ponientazo les plats n'ont pas d'ordre de sortie