



WWW.ELVIAJERODELMERKAO.COM

EL VIAJERO



INFORMACION AL CONSUMIDOR

Este establecimiento comunica que los productos de la pesca afectados por el Real Decreto 1420/2006 de 1 de Diciembre, sobre prevención de la parasitosis por ANISAKIS, han sido sometidos a congelación en los términos establecidos.



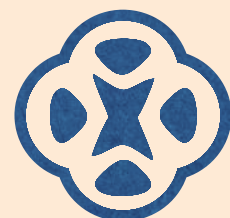
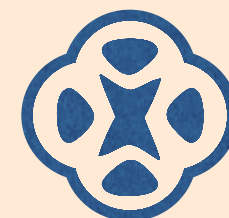
PREVENCIÓN DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO

En cumplimiento de la Ley 1/2025, de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario, informamos a nuestros cliente que pueden solicitar llevarse los alimentos no consumidos. Para ello, el establecimiento facilitará envases aptos para uso alimentario, reutilizables o fácilmente reciclables o bien el consumidor puede traer sus propios envases.

CARTA MENÚ

Cruzcampo

856 17 12 62 | C. Libertad, 5 | Cádiz
elviajerodelmerkao@gmail.com
@elviajeromultibar





ENSALADAS Y ENTRANTES

SALADS AND STARTERS



Ensalada de pollo asado, rulo de cabra, garrafiñada de frutos secos y salsa de mostaza dulce. 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12	12,90€
Roasted chicken salad, goat cheese roll, candied nuts and sweet mustard sauce.	
Papas aliñas con tartar de atún rojo. 3, 4, 6, 7, 12	15,90€
"Papas aliñas" potato salad with red tuna tartare.	
Salmorejo con atún, pan de gambas y perlas de pimentón. 2, 4, 12	6,80€
Salmorejo with tuna, prawn bread and paprika pearls.	
Ensaladilla templada de chicharrones con manteca colorá y huevo frito. 3, 7, 12	12,90€
Warm Russian salad with pork cracklings, "manteca colorá" and fried egg.	
Ensaladilla Rosa de atún, pimientos asados y remolacha. 2, 3, 4, 6, 7, 12, 14	8,90€
Pink tuna salad with roasted peppers and beetroot.	
Caprichos del mundo: paleta ibérica, chicharrón especial y quesos. 1, 7	17,50€
Worldly delights: Iberian shoulder ham, special pork crackling and cheeses.	
Huevos fritos con "ajo papa sanluqueño", camarones, mojama y tartufato. 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12	13,90€
Fried eggs with "ajo papa sanluqueño", shrimps, cured tuna and truffle sauce.	
Patatas bravas. 7	7,50€
Flor de alcachofa con huevo, panceta ibérica, parmesano y romesco. 3, 7, 12	9,50€
Artichoke flower with egg, Iberian pancetta, Parmesan and romesco sauce.	

NUESTROS FRITOS

FRIED SPECIALTIES



FRIED SPECIALTIES		Med / Ración Half / Full
Taquitos de caella en adobo. 4, 12		7,50€ / 14,00€
Marinated smooth-hound bites.		
Calamar de potera. 12, 14		10,50€ / 19,50€
Line-caught squid.		
Chocos. 12, 14		9,00€ / 16,50€
Cuttlefish.		
Boquerones. 4, 12		7,50€ / 14,00€
Anchovies.		
Tortillitas de camarones. 1, 2, 3, 4, 7, 12		2,00€ ud
Shrimp fritters.		
Gambitas. 2, 12		8,00€ / 14,50€
Small prawns.		

	Med / Ración Half / Full
Taco de Cadi, Cadi. 1, 2, 3, 5, 6, 8, 9, 10, 11, 12, 14	4,20€ ud
Cádiz taco (shrimp fritter with guacamole & pico de gallo).	
Croquetas del chef. 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14	6,50€
Chef's croquettes.	
Fingers de pollo crujiente. 3, 6, 7, 8, 12	8,50€
Crispy chicken fingers.	
Ortiguillas. 1, 2, 4, 12, 14	14,50€
Sea anemones.	

NUESTRAS ESPECIALIDADES

OUR SPECIALITIES



Takaki de atún rojo con wasabi y sojanesa.	3, 4, 5, 6, 7, 10, 11, 12	22,50€
Bluefin tuna takaki with wasabi and soy mayonnaise.		
Tartar de atún rojo con yema curada en soja.	1, 3, 4, 6, 7, 10, 11, 12	22,50€
Bluefin tuna tartare with soy-cured egg yolk.		
Wok de atún rojo con arroz thai, verduras y katsuobushi.	3, 4, 5, 6, 10, 11, 12	18,50€
Bluefin tuna wok with Thai rice, vegetables and katsuobushi.		
Duelo de Titanes “Chicharrones de atún” & “Chicharrones de cerdo”.	2, 3, 4, 5, 7, 9, 11, 12	22,90€
Duel of Titans: “tuna cracklings” & “pork cracklings”.		
Cachopo de atún con queso payoyo coronado con mojama y almendra.	3, 4, 6, 7, 8, 11, 12	25,00€
Tuna cachopo with Payoyo cheese, topped with cured tuna and almond.		
Vitello Tonnato Gaditano.	4, 6, 12	22,90€
Cádiz-style vitello tonnato.		
Bacalao confitado con pisto, huevo cocido y tartufato.	3, 4, 6, 7, 12	18,50€
Confit cod with vegetable ratatouille, boiled egg and truffle sauce.		

Pulpo en su cueva. 6, 7, 11, 12, 14	20,50€
Octopus "in its cave".	
Menudo Marinero con garbanzos. 1, 2, 4, 12, 14	12,50€
Seafood-style "menudo" stew with chickpeas.	
Sartén Serrana: patatas, pimientos asados, huevos, presa, jamón ibérico y tartufato. 3, 7, 12	21,50€
Serrana skillet: potatoes, roasted peppers, eggs, pork shoulder, Iberian ham and truffle sauce.	
Cachopo de ternera con jamón Serrano y queso gouda. 3, 7, 12	25,00€
Veal cachopo stuffed with Serrano ham and Gouda cheese.	

1.GLUTEN 2.CRUSTÁCEOS 3.HUEVOS 4.PESCADO 5.CACAHUETES 6.SOJA 7.LÁCTEOS 8.FRUTOS DE CÁSCARA 9.APIO 10.MOSTAZA 11.SÉSAMO 12.SULFITOS 13.ALTRAMUCES 14.MOLUSCOS

1.GLUTEN 2.CRUSTACEANS 3.EGGS 4.FISH 5.PEANUTS 6.SOY 7.DAIRY 8.NUTS
9.CELERY 10.MUSTARD 11.SESAME 12.SULPHITES 13.LUPIN 14.MOLLUSCS

BRIOCHE & BURGUERS

BRIOCHE & BURGERS



Brioche Black con calamares y alioli. 1, 2, 3, 6, 7, 10, 11, 12, 14	9,00€
Black brioche with squid and aioli.	
Brioche Pink de “Carrillada al toro”. 1, 3, 6, 7, 10, 11, 12	9,00€
Pink brioche with “carrillada al toro” slow-cooked pork cheek.	
Hamburguesa gourmet de vaca-buey con queso Cheddar, brotes tiernos, tomate, cebolla confitada y salsa de mostaza antigua. 1, 6, 7, 10, 12	13,50€
Gourmet beef and ox burger with Cheddar cheese, tender shoots, tomato, caramelised onion and wholegrain mustard sauce.	
Hamburguesa serrana de cerdo selecto de castañas con salmorejo, huevo frito, queso semi curado y paleta ibérica. 1, 3, 7, 12	13,50€
Serrana burger with selected chestnut-fed pork, salmorejo, fried egg, semi-cured cheese and Iberian shoulder ham.	

PARA PECAR

DESSERTS



Tarta de zanahorias, coco y nueces. 3, 5, 7, 8.....	6,00€
Carrot, coconut and walnut cake.	
Coulant templado de chocolate o de Pistacho. 3, 5, 6, 7, 8.....	6,00€
Warm chocolate cake with ice cream.	
Tarta de Queso, Dulce de leche y Lotus. 3, 5, 7, 8.....	6,50€
Cheesecake with dulce de leche and Lotus biscuit.	
Pudding de arroz con leche. 3, 6, 7.....	6,00€
Rice pudding.	
Tarta de queso manchego y frutos rojos. 3, 7.....	6,00€
Manchego cheesecake with red berries.	
Copa de helado (3 bolas). 3, 5, 7, 8.....	6,00€
Ice cream (3 scoops).	
*Si quiere añadir una bola de helado a cualquiera de los postres 2,00€	

	Copa / Botella Glass / Bottle
Vino de naranja de la Tierra de Cádiz. 12	3,20€
Orange wine from Cádiz.	
PX 1822. D.O. Jerez. Uvas Pedro Ximénez.	
Seis años de criaderas y soleras. 12	3,50€ / 20,00€
PX 1822 (Pedro Ximénez).	
Pan 1 - 0,80€	Bread 1 - 0,80€
Picos 1 - 0,60€ Unid.	Breadsticks 1 - 0,60€ Unit.
Pan sin gluten. 1,80€	Gluten-free bread. 1,80€
Picos sin gluten. 1,20€ Unid.	Gluten-free breadsticks. 1,20€ Uni
Tostitas sin gluten. 1,50€	Gluten-free toast. 1,50€

ACEITUNAS 1,20€

-IVA incluido en todos los productos

-En caso de intolerancia o alergia consulte a nuestro personal para poder aconsejarle de la mejor manera.

