

A la carta

MARISCOS FRESCOS DEL DÍA:

- Almejas de Carril a la sartén **28,50€**
- Gamba blanca de Huelva 100 grs **15,50€**
- Gamba roja de Santa Pola 100 grs **16,50€**
- Carabinero del Sur 100 grs **13,50€**

CHACINAS, QUESOS Y SALAZONES:

- Jamón ibérico de bellota selección cortado a cuchillo **24,75€**
- Selección de quesos artesanos con membrillo natural y frutos secos **15,50€**
- Anchoas de Santoña con tomate natural (6Uds.) **19,50€**

CAPRICHOS DEL MAR:

- Brandada de bacalao al gratén **15,50€**
- Pulpo de pedrero a la brasa con Alioli ligero **19,50€**
- Pulpo de pedrero a la Gallega con cachelos y aceite de pimentón **19,50€**

TARTARES:

- Tartar de salmón real, aguacate y rúcula fresca al aliño de lima **21,50€**
- Tartar de atún de almadraba con alga wakame y sésamo tostado **22,50€**

FRITOS EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN:

- Croquetas cremosas hechas en casa. Diferentes cada día (6Uds.) **13,80€**
- Buñuelos de bacalao con Ajoblanco malagueño (6Uds.) **15,00€**
- Calamares de potera a la Andaluza con asadillo de pimientos **17,50€**
- Chanquetes de Mallorca con huevos camperos y sal negra **18,50€**

ENSALADAS Y VERDURAS DE TEMPORADA:

- Tomates de la Huerta aliñados con piparras encurtidas **13,50€**
- Ensaladilla rusa tradicional de ventresca de bonito del norte **13,50€**
- Ensalada de hojas verdes, aguacate, trigueros, manzana Grany Smith, rabanitos y cebolla encurtida al aliño de lima **13,50€**
- Lomos de bonito de campaña con tomate de temporada y cebolla roja **16,80€**
- Parrillada de verduras braseadas con salsa Romesco **14,50€**

ARROCES Y FIDEUÁ (ELABORADOS CON EL MEJOR ARROZ CALASPARRA - (MÍN. 2 PERS.) PRECIO POR PERSONA:

-
- Marinero de marisco limpio, "para no mancharse" **21,00€**

- Negro a la tinta del calamar **21,00€**
- Arroz con chipirones y verduritas de temporada **21,00€**
- Arroz con carabinero de Isla Cristina **24,50€**
- Fideua de cabellín con solomillo salteado y ajos tiernos **21,00€**

PESCADOS FRESCOS DEL DÍA:

- Chipirones de anzuelo al Ajilimójili **19,50€**
- Lomo de merluza del Cantábrico a la Romana **21,00€**
- Merluza de pincho al aceite de pimentón de la Vera **24,00€**
- Lubina de costa a la sal (Mínimo 2 personas - precio por persona) **24,00€**
- Atún de almadraba con salteado de espinacas a la soja, jamón ibérico y Romesco de pipas **24,50€**
- Lenguado de estero a la parrilla con su piel (400 Grs.) **28,00€**

CARNES ROJAS:

- Chuleta de vacuno mayor a la parrilla. (Ideal para compartir, 2 personas) **48,00€**
- Hamburguesa hecha en casa a la parrilla, con chips de verduras **16,50€**
- Dados de carne roja salteados al ajo rústico **19,50€**
- Entrecot de lomo de pasto al carbón de encina **23,50€**
- Tradicional solomillo de vaca madura a las brasas **24,00€**
- Solomillo en su jugo con foie fresco de pato **25,00€**
- Steak tartar de solomillo hecho al momento **23,50€**

Y ADEMÁS:

- Panes artesanos **2,50€**