

PARA COMPARTIR / STARTERS TO SHARE

Jamón de bellota 100% ibérico D.O. Los Pedroches. Acorn-fed iberico dry cured ham appellation of origin, Los Pedroches.	100g/ 24
Caña de lomo 100% ibérica, Eiriz Jabugo. Dry cured iberico loin.	100g/ 20
Tabla de quesos. (Selección de quesos) Assortment of cheeses board.	100g/ 18
Anchoas de Santoña. Cantabrian anchovies.	6 unid./ 19.5
Ensaladilla de bogavante. Blue lobster salad.	16
Sardina ahumada, requesón y confitura de tomate verde. Smoked sardines with curd cheese and green tomato jam.	6 unid./ 18
Foie mitcuit con cebolla caramelizada y mermelada de frutos rojos. Producto francés certificado · Registered French product. Foie micuit with caramelised onions and red berries jam.	16.5
Croquetas caseras de carne. Meat croquettes.	10
Espinacas con langostinos a la crema. Spinach with king prawns.	16
Alcachofas confitadas con mojama y queso. Confit artichokes with dry cured tuna and cheese.	3 unid./ 19
Huevos rotos con habitas y fritura de camarón. Eggs with baby beans and fried shrimp.	17.5
Revuelto de ortiguillas con langostinos. Scrambled eggs with anemones and king prawns.	19
Carpaccio de carabinero. Scarlet prawns carpaccio.	23
Carpaccio de Angus con queso y piñones. Angus carpaccio with cheese and pine nuts.	21
Cecina de Wagyu (18 meses de maduración). Wagyu Jerky.	16
Steak tartar de ternera. Steak tartare.	16

ENSALADAS / SALADS

Mixta de la huerta. Mixed salad from the orchard.	13
Pimientos asados con atún de almadraba confitado y alioli. Roast peppers with confitted almadraba tuna and black garlic mayonnaise.	18
Tomates con mormo de atún en aceite. Tomato salad with bluefin tuna.	14
Exótica con langostinos y fruta. King prawns and exotic fruits salad.	18
Tomate con queso de Burrata. Tomato and burrata cheese salad.	16

SOPAS Y GUISOS / SOUPS AND STEWS

Salmorejo con jamón y huevo. Cold cream of tomato soup with ham and egg.	7
Sopa de pescado. Fish soup.	14
Garbanzos con langostinos. Chickpea with king prawn.	18
Risotto de setas con un toque de trufa. Mushroom risotto with truffle.	22
Crema de boletus. boletus cream.	10

ARROCES / RICE DISHES (Mínimo 2 personas.)

Arroz con carabinero. Rice with scarlet shrimp.	1 carabinero / por pers. / 30
Arroz negro con calamares y almejas. Black rice with cuttlefish & clams.	por pers. / 23
Fideuá con almejas y langostinos. Noodles with clams and prawns.	por pers. / 22

* Si es usted alérgico o tiene alguna intolerancia infórmenos y le informaremos rigurosamente.
If you suffer from allergies or intolerance, please let us know. We will inform you rigorously.

MARISCOS / SEAFOOD

Gambas blancas plancha o cocidas. Grilled or boiled prawns.	200g / 27
Langostinos plancha o cocidos. Grilled or boiled king prawns.	200g / 23
Langostinos extra plancha o a la sal. Grilled or salt king prawns extra.	(Consultar Precio)
Gambas al ajillo. Prawns in garlic and chili.	19
Gambas al natural con escamas de sal negra y AOVE. Natural prawns with black salt flakes and extra virgin olive oil.	200g / 27
Carabineros extra a la plancha. Grilled scarlet shrimp.	(Consultar Precio)
Langosta, bogavante y cigalas “por encargo”. Red lobster, blue lobster langoustines (pre-ordered).	(Consultar Precio)
Almejas al Jerez. Clams in dry sherry sauce.	290g / 22
Zamburiñas a la plancha. Grilled bay scallops.	6 unid. / 18
Zamburiñas al ajillo casero. Bay scallops with garlic.	6 unid. / 19.5
Ostra. Oysters, unit.	“consultar”

NUESTRO PESCAITO FRITO / FRIED FISH

Puntillitas. Baby squids.	200g / 16
Calamares. Squid.	250g / 19
Tortillitas de camarones caseras. Shrimp fritters.	unid. / 3
Ortiguillas de mar. Sea anemones.	180g / 17
Daditos de pescado. Fish cubes.	250g / 17

PESCADOS SEGÚN LONJA / FISH FROM THE MARKET

Pescados salvaje, disponibilidad según existencias / Wild fish, depending on availability

“Precio por Kg consultar con el camarero”

Bocinegro, Pargo, Urta, Salmonete, Lenguado, Dorada o Lubina.
Red porgy, common sea bream, red banded sea bream, red mullet
sole, golden fish, bass.

PESCADOS / FISH

Filete de pescado a la plancha. Grilled fish fillet.	22.5
Corvina al ajo y coco. Croaker in coconut sauce.	23.5
Calamar a la plancha. Grilled squid.	23
Calamar al AOVE. Squid with olive oil.	25
Rejo de pulpo a la barbacoa. BBQ octopus.	23.5
Dorada de estero a la plancha. Grilled estuary gilt head.	20
Albóndigas de corvina en salsa de piquillo. Sea bass fishballs in piquillo pepper sauce.	20

CARNES / MEATS Peso aprox.

Solomillo de ternera con foie (Francés certificado). Beef sirloin with foie gras (Registered french product).	250g / 33
Solomillo de ternera. Beef sirloin.	250g / 30
Chuletón de vaca madurado “60 días maduración”. Matured cow chop premium.	Kg / 80
Entrecot de Angus “35 días maduración”. Angus loin grilled (21 days of maturation).	Kg / 85
Chuletitas “especial” de cordero lechal. Suckling lamb cutlets.	250g / 22
Presas ibéricas. Iberian prey.	250g / 22
Escalopines de pollo. Chicken scallop.	11

Salsas para las carnes (Pimienta, Roquefort, Mojo picón, Chimichurri). Choice of sauces & dips. 2 €

Pan: 1,5 €/ Picos: 0,60 Bread, breadsticks
Precio en € / Price in € · IVA incluido / VAT included

* Si es usted alérgico o tiene alguna intolerancia infórmenos y le informaremos rigurosamente.
If you suffer from allergies or intolerance, please let us know. We will inform you rigorously.