

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 / 18
Tabla de quesos. Cheese board.	100g / 15
Anchoas de Santoña. Cantabrian anchovies.	6 unid. / 14,5
Anchoas de Santoña con salmorejo. Cantabrian anchovies with cold cream of tomato soup.	6 unid. / 16
Sardina ahumada, requesón y confitura de tomate verde. Smoked sardines with curd cheese and green tomato jam.	6 unid. / 15
Ensaladilla de bogabante. Blue lobster salad.	10
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.	14
Pulpo a la gallega sobre crema de patatas y pimentón en escamas. Gallega style octopus over potatoes cream and scaled paprika.	16
Huevas de merluza a la plancha. Grilled hake roe.	200g / 12,5
Croquetas caseras de carne. Meat homemade croquettes.	6 unid. / 8,5
Espinacas con langostinos a la crema. Spinach with king prawns.	14,5
Alcachofas confitadas con mojama y queso. Confit artichokes with dry cured tuna and cheese.	15
Huevos rotos con habitas y fritura de camarón. Eggs with baby beans and fried shrimp.	13
Revuelto de ortiguillas con langostinos. Scrambled eggs with anemones and king prawns.	17
Huevo frito con crema de boletus y caviar de trufa. Fried egg with boletus cream and truffle caviar.	1 unid. / 9

ENTRANTES FRÍOS / COLD STARTERS

Gazpacho Andaluz. Cold tomato soup.	4,5
Salmorejo con jamón y huevo. Cold cream of tomato soup with ham and egg.	6
Ceviche de pescado de roca. Rockfish ceviche.	15
Carpaccio de Angus con queso y piñones. Angus carpaccio with cheese and pine nuts.	20
Carpaccio de corvina. Sea bass carpaccio.	16
Lomo de salmón ahumado con manzana y mascarpone. Smoked salmon with apple and mascarpone.	180g / 14

ENSALADAS / SALADS

Mixta de la huerta. Mixed salad from the orchard.	11
Templada con pulpo y carabinero. Octopus and scarlet shrimp warm salad.	16
Pimientos asados con atún de almadraba confitado y alioli. Roast peppers with confitted almadraba tuna and black garlic mayonnaise.	14
Tomates con ajo. Tomato salad with garlic.	8,5
Exótica con langostinos y fruta. King prawns and exotic fruits salad.	15
Tomate con queso de Burrata. Tomato and burrata cheese salad.	12
Aguacate con langostinos. Avocado and king prawns.	15

SOPAS Y GUIOSOS / SOUPS AND STEWS

Crema de verduras de temporada. Cream of seasonal vegetables.	10
Sopa de pescado. Fish soup.	10
Garbanzos con langostinos. Chickpea with king prawn.	13,5

ARROCES / RICE DISHES (Mínimo 2 personas.)

Arroz con carabineros. Rice with scarlet shrimp.	Por pers. / 24
Arroz negro con choquitos y almejas. Black rice with cuttlefish & clams.	Por pers. / 22

MARISCOS / SEAFOOD

Gambas blancas (plancha o cocidas). Grilled or boiled prawns.	190g / 22,5
Langostinos (plancha o cocidos). Grilled or boiled king prawns.	200g / 20
Gambas al ajillo. Prawns in garlic and chili.	16
Carabineros plancha. Grilled scarlet shrimp.	Kg / 120
Langosta, bogavante y cigalas “por encargo”. Red lobster, blue lobster langoustines (pre-ordered).	S/M
Almejas a la casa. Chef style clams.	290g / 19
Almejas al Jerez. Clams in dry sherry sauce.	290g / 18
Zamburiñas a la plancha. Grilled bay scallops.	250g / 14
Zamburiñas al ajillo casero. Bay scallops with garlic.	250g / 15,5
Ostra Giga. Giga oysters, unit.	Unid. / 2,5

NUESTRO PESCAITO FRITO / FRIED FISH

Puntillitas. Baby squids.	200g / 14
Calamares. Squid.	250g / 16
Huevas de merluza. Hake roe.	200g / 12,5
Tortillitas de camarones caseras. Shrimp fritters.	6 unid. / 12
Ortiguillas de mar. Sea anemones.	180g / 14
Daditos de pescado. Fish cubes.	250g / 14

* 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.

PESCADOS / FISH

Filete de pescado a la plancha. Grilled fish fillet.	16
Filete de pescado a la roteña. Roteña style fish fillet (vegetable sauce).	18
Calamar a la plancha. Grilled squid.	19
Calamar al AOVE. Squid with olive oil.	20
Chocos al ajillo. Small cuttlefish in garlic.	16
Pulpo asado a las dos salsas. Grilled octopus with two sauces.	20
Dorada de estero a la plancha. Grilled estuary gilt head.	16
Albóndigas de corvina en salsa de piquillo. Sea bass fishballs in piquillo pepper sauce.	18
Albóndigas de carabineros en su salsa. Scarlet shrimp fishballs in the sauce.	18

PESCADOS SEGÚN LONJA / FISH FROM THE MARKET

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

Bocinegro. Red porgy.	Kg 58	Salmonete. Red mullet.	Kg 58
Pargo. Common sea bream.	Kg 48	Lenguado. Sole.	Kg 55
Urta. Red banded sea bream.	Kg 58	Dorada. Golden fish.	Kg 50

CARNES / MEATS Peso aprox.

Solomillo de retinto con foie (Francés certificado). Retinto beef with foie gras (Registered french product).	250g / 28
Solomillo de retinto. Retinto beef sirloin.	250g / 24
Chuletón de retinto (1kg aprox.) Beef T-bone steak (1kg approx.).	Kg / 45
Lomo bajo Angus “21 días maduración”. Angus loin grilled (21 days of maturation).	Kg / 70
Chuletitas de cordero lechal. Suckling lamb cutlets.	250g / 17,5
Presas ibéricas. Iberian prey.	250g / 18
Escalopines de pollo. Chicken scallop.	10
Salsas para las carnes (Pimienta, Roquefort, Mojo picón, Chimichurri). Choice of sauces & dips.	2 €