

## PARA COMPARTIR / STARTERS TO SHARE

<b>Jamón de bellota 100% ibérico D.O. Los Pedroches.</b> Acorn-fed iberico dry cured ham appellation of origin, Los Pedroches.	14
<b>Cecina de Black Angus (24 meses maduración )</b>	10, 14
<b>Tabla de quesos.</b> (Selección de quesos) Assortment of cheeses board.	4, 7, 10, 14
<b>Anchoas del Cantabrico.</b> Cantabrian anchovies.	5
<b>Ensaladilla de bogavante y gambones.</b> Blue lobster and shrimp salad.	1, 3, 4, 5, 7, 14
<b>Sardina ahumada, requesón y confitura de tomate verde.</b> Smoked sardines with curd cheese and green tomato jam.	5, 7, 14
<b>Foie mitcuit con cebolla caramelizada y mermelada de frutos rojos.</b> Producto francés certificado · Registered French product. Foie micuit with caramelised onions and red berries jam.	1, 14
<b>Croquetas de carne sobre crema de parmesano.</b> Meat croquettes with parmesan cream.	1, 4, 7, 10, 14
<b>Espinacas con langostinos a la crema</b> · Spinach with king prawns.	1, 3, 7, 14
<b>Alcachofas con crema de queso payoyo y mojama.</b> Artichokes with payoyo and mojama cheese cream.	1, 5, 7, 14
<b>Huevos rotos sobre habitas tiernas y camarón en fritura.</b> Broken eggs over baby broad beans with fried shrimp.	1, 3, 4, 14
<b>Revuelto de ortiguillas con langostinos.</b> Scrambled eggs with anemones and king prawns.	1, 3, 4, 8
<b>Carpaccio de carabinero con reducción del aceite de sus cabezas.</b> Carabinero carpaccio with reduction of the oil from their heads.	3, 5, 8

Alérgenos / allergens: \*Todos los platos pueden contener trazas de alérgenos.

1 · Gluten, gluten 2 · Apio, celery 3 · Crustáceo, crustacean 4 · Huevo, egg 5 · Pescado, fish 6 · Altramuces, lupins  
7 · Lactosa, lactose 8 · Molusco, mollusk 9 · Mostaza, mustard 10 · Frutos Cáscara, nuts 11 · Cacahuete, peanut  
12 · Sésamo, sesame 13 · Soja, soy 14 · Sulfito, sulphite.

## ENSALADAS / SALADS

<b>Mixta de la huerta.</b> Mixed salad from the orchard.	4, 5, 14
<b>Timbal de pimientos asados, atún, cebolla y alioli.</b> Timbale of roasted peppers, tuna, onion and aioli.	4, 5, 14
<b>Tomate de temporada, atún y cebolla morada.</b> Seasonal tomato, tuna and red onion.	5, 14
<b>Exótica de langostinos con frutos secos y reducción de PX</b> Exotic prawns with nuts and Balsamic PX reduction.	3, 4, 10, 14
<b>Tartar de tomate con burrata y aceite de albahaca.</b> Tomato tartare with burrata and basil oil.	7, 10, 12, 13, 14

## SOPAS Y GUIOS / SOUPS AND STEWS

<b>Salmorejo con jamón ibérico y huevo.</b> Cold cream of tomato soup with Iberian ham and egg.	1, 4, 14
<b>Sopa marinera con corvina, langostinos y almejas.</b> Seafood soup with sea bass, prawns and clams.	3, 5, 8, 14
<b>Garbanzos melosos con langostinos</b> Melty chickpeas with prawns.	3, 5, 14
<b>Guiso marinero de judías con pulpo.</b> Seafood stew of beans with octopus.	3, 5, 8, 14
<b>Raviolis.</b> (Consultar al camarero). Raviolis.	1, 5, 7, 10, 14

## ARROCES / RICE DISHES (Mínimo 2 personas.)

<b>Arroz con carabinero.</b> Rice with scarlet shrimp.	3, 5, 14
<b>Arroz negro con calamares y almejas.</b> Black rice with cuttlefish & clams.	3, 5, 8, 14
<b>Fideuá con almejas y langostinos.</b> Noodles with clams and prawns.	1, 3, 5, 8, 14

## MARISCOS / SEAFOOD

Gambas blancas plancha o cocidas. Grilled or boiled prawns.	3, 14
Langostinos plancha o cocidos. Grilled or boiled king prawns.	3, 14
Langostinos plancha o a la sal. Grilled or salt king prawns extra.	3, 14
Alistados a la plancha. Grilled razor clams.	3, 14
Gambas al ajillo. Prawns in garlic and chili.	3, 14
Gambas al natural con escamas de sal negra y AOVE. Natural prawns with black salt flakes and extra virgin olive oil.	3, 14
Carabineros a la plancha. Grilled scarlet shrimp.	3, 14
Langosta, bogavante y cigalas “por encargo”. Red lobster, blue lobster langoustines (pre-ordered).	3, 14
Almejas al Jerez. Clams in dry sherry sauce.	8, 14
Ostras al natural o rebozadas. Oysters, natural or breaded.	1, 8
<b>Vieiras/Zamburiñas</b> · Scallops/Queen scallops	
A la plancha. Grilled.	8, 14
Con ajo y perejil. With garlic and parsley.	8, 14
Con crema de carabineros. With carabineros cream.	3, 5, 8, 14

## NUESTRO PESCAITO FRITO / FRIED FISH

Pulpo crujiente con mahonesa de Kimchi y Wakame. Crispy octopus with Kimchi and Wakame mayonnaise.	1, 3, 4, 8, 13, 14
Calamares. Squid.	1, 8, 14
Tortillitas de camarones caseras. Shrimp fritters.	1, 3, 14
Daditos de pescado. Fish cubes.	1, 5, 14
Pescado de lonja a La Gaditana Fish from the market in La Gaditana	1, 5

## 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.	5
--	---

## PESCADOS / FISH

Lomo de pescado a la plancha. Grilled fish loin.	1, 5
Calamar a la plancha. Grilled squid.	1, 8, 14
Calamar al horno al AOVE. Baked squid with AOVE oil	1, 8, 14
Rejo de pulpo Braseado sobre puré de patatas al pimentón. Pan-seared Octopus Tentacle on Smoked Paprika Mashed Potatoes.	1, 8, 13
Dorada de estero a la plancha. Grilled estuary gilt head.	1, 5
Albóndigas de corvina en salsa de piquillo. Sea bass fishballs in piquillo pepper sauce.	1, 3, 4, 5, 7, 14
Lomo de pescado a la Roteña con almejas y langostinos. Fish Loin “Roteña Style” with Clams and King Prawns.	1, 3, 5, 8, 14

## CARNES / MEATS Elaboradas sobre barbacoas de piedras volcánicas

Solomillo de ternera con foie (Francés certificado). Beef sirloin with foie gras (Registered french product).	1, 14
Solomillo de ternera. Beef sirloin.	1
Entrecot de Angus “35 días maduración”. Angus loin grilled (21 days of maturation).	1
Presas ibérica con un toque picón. Iberian prey with a spicy touch.	1, 14
Escalopines de pollo. Chicken scallop.	1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 10, 13, 14
Salsas para las carnes (Pimienta, Roquefort, Mojo picón, Chimichurri). Choice of sauces & dips.	2 €

Alérgenos / allergens: \*Todos los platos pueden contener trazas de alérgenos.

1 · Gluten, gluten 2 · Apio, celery 3 · Crustáceo, crustacean 4 · Huevo, egg 5 · Pescado, fish 6 · Altramuces, lupins  
7 · Lactosa, lactose 8 · Molusco, mollusk 9 · Mostaza, mustard 10 · Frutos Cáscara, nuts 11 · Cacahuete, peanut  
12 · Sésamo, sesame 13 · Soja, soy 14 · Sulfito, sulphite.