

**CHACINAS FINAS, QUESOS Y FOIE****½ Ración Ración**

Jamón ibérico de montanera al corte .....	13,20€.....	22,00€
Selección de quesos artesanos con frutos secos y membrillo natural y frutos secos..	14,80€	
Foie de pato mi-cuit hecho en casa con reducción de Oporto .....	18,50€	

**PICOTEO A LA BRASA**

Chorizo criollo a la brasa (Uds) .....	6,50€	
Morcilla de Burgos a la Brasa .....	11,00€	
Mollejitas de lechal salteadas con ajos tiernos .....	16,50€	
Riñones braseados (4 Uds.) .....	13,50€	

**FRITOS EN ACEITE DE OLIVA (CON GUARNICIÓN DE ASADILLO DE PIMIENTOS)**

Boquerones Victorianos a la Andaluza .....	11,50€	
Cazón en adobo al estilo de San Fernando .....	12,00€	
Croquetas caseras del Chef, diferentes cada día (6 Uds.) .....	7,50€.....	12,50€
Chanquetes con huevos camperos y piperrada de pimientos .....	9,50€.....	15,80€
Calamares de potera fritos al aceite de oliva virgen .....	10,50€.....	16,80€

**PULPO Y SALAZONES**

Pulpo a la Gallega al aceite de pimentón de la Vera .....	11,00€.....	17,50€
Pulpo de pedrero a la brasa con Ali-oli suave .....	17,50€	
Anchoas de Santoña en salazón (6 Uds.) .....	10,00€.....	18,00€

**CON LOS MEJORES HUEVOS CAMPEROS**

Tortilla melosa con patatas y cebolla pochada.....	12,50€	
Tortilla de puerros confitados y merluza de pincho .....	13,50€	
Huevos con patatinas fritas y jamón de Jabugo .....	10,50€.....	16,80€

**ENSALADAS FRESCAS Y VERDURAS**

Ensalada verde con frutas frescas, rabanitos y vinagreta de cítricos .....	12,00€	
Ensaladilla rusa de merluza de Burela .....	8,70€.....	13,50€
Lomos de bonito de campaña con tomate natural y cebolleta .....	14,50€	
Verduras de temporada a la parrilla con salsa Romesco .....	8,70€.....	13,50€
Alcachofas en flor a la parrilla con sal Maldon .....	14,50€	

**ARROCES EN CALDERO (MÍN.2 PERSONAS) PRECIO POR PERSONA**

Arroz marinero limpio, para no mancharse .....	18,00€	
Caldereta de arroz con carabineros del día .....	21,00€	

**Pan, colines artesanos y aperitivos.....2,20€**

**PESCADOS EN PARRILLA Y MÁS**

Chipirones de Costa a la parrilla con su Ajili-mojili.....	17,50€
Merluza al estilo del Sur con mahonesa de alcaparras.....	19,50€
Rape tripa negra a la brasa con Ajo-guindilla.....	21,50€
Pescados a la sal (Mínimo 2 personas) Precio por persona.....	21,50€
Lenguado de estero asado con su piel (400 Grs.).....	26,00€

**CARNES EN PARRILLA DE CARBÓN**

Hamburguesa de carne roja con rucola, tomate deshidratado y cebolla pochada.....	14,50€
Pollo coquelet braseado al Romero.....	15,50€
Chuletas de lechal al carbón (6 Uds.).....	17,80€
Entrecot de carne roja a la parrilla.....	22,00€
Chuletón al carbón de encina (Mín. 2 personas). Precio por persona.....	23,00€

**DIFERENTES MANERAS DE TOMAR SOLOMILLO**

Salteado de solomillo a los ajos tostados y al aroma de Jerez.....	18,50€
Steak Tartar elaborado al momento.....	19,50€
Centro de solomillo a las brasas.....	22,00€
Solomillo a la sartén con foie de pato.....	23,50€

**LOS MAS TRADICIONALES**

Marmita de pescadores al Pernod.....	12,50€
Sesitos de cordero lechal.....	13,50€

**ACOMPAÑAMIENTOS**

Patatas fritas recién hechas.....	3,00€
Patatas asadas.....	3,00€
Pimientos caramelizados.....	5,00€
Pimientos verdes de Herbón, fritos al momento.....	5,00€

Estos precios no incluyen IVA al 10%