

MARISCOS

De concha

Almejas naturales de Carril	100 grs.....	13,00€
Almeja fina de Carril a la sartén		29,00€

Del Sur

Gamba blanca de Huelva	100 grs.....	16,00€
Gamba roja de Denia	100 grs.....	16,50€
Carabinero al horno	100 grs	13,00€
Cigala tronco plancha / cocida	100 grs.....	16,00€

Del Norte

Camarón	100 grs.....	24,00€
Centollo de O’Grove	100 grs.....	7,50€
Nécoras de la Ría	100 grs.....	11,00€
Percebe de roca	100 grs.....	22,00€

CHACINAS FINAS, SALAZONES Y FOIE

Jamón ibérico puro bellota	½ Ración 16,00€	24,00€
Anchoas del Cantábrico sobre tomate natural y aguacate (6 Piezas).....		18,00€
Terrina de foie de pato hecha en Casa.....		23,00€

TARTAR, CEVICHE Y SALPICÓN

Tartar de atún con alga wakame y sésamo tostado.....		21,50€
Ceviche de corvina y carabinero con jugo de lima		21,50€
Salpicón de marisco del día		23,00€

COSAS DEL PULPO

Pulpo de pedrero al pimentón con sus cachelos.....		18,50€
Pulpo a la brasa con Alioli suave		18,50€

FRITOS EN ACEITE DE OLIVA

Boquerón malagueño plateado, fritos al momento.....		13,50€
Croquetas caseras al estilo del Chef. Consulte a nuestro personal (6 Unidades).....		13,20€
Calamares de potera a la Andaluza.....		16,80€
Tempura de gamba de costa		18,50€

Todos nuestros pescaditos fritos se acompañan de piperrada de pimientos asados

HUEVOS CON FUNDAMENTO

Erizos de mar con su caviar y huevos de codorniz (Unidad)		9,00€
Huevos de corral crujientes trufados (Unidad)		11,00€

ENSALADAS FRESCAS Y VERDURAS A LA PARRILLA

Tartar de tomate natural, rúcula fresca y lascas de Parmesano		13,00€
Ensalada de hojas verdes con frutas frescas de temporada.....		14,00€
Ensaladilla rusa tradicional con merluza de pincho en escabeche		15,00€
Ensalada de atún de almadraba, tomate pelado y cebolleta.....		16,50€
Colitas de cigala en ensalada y su vinagreta.....		23,00€
Ensalada de bogavante tibio al aroma de frambuesa		27,00€
Verduras de temporada a la parrilla con su romescu.....		13,50€

NUESTROS ARROCES SON ÚNICOS
(MÍNIMO 2 PERSONAS) PRECIO POR PERSONA

Arroz marinero limpio, para no mancharse	21,00€
Arroz negro de calamar de potera.....	21,00€
Arroz con carabineros del Mediterráneo	22,50€
Arroz con bogavante	26,00€

PESCADOS DE ANZUELO

Calamares de potera a la parrilla	18,00€
Chipirones de anzuelo a la parrilla con aceite de Ajili mojili	18,80€
Merluza al vapor sobre salteado de judías verdes y mahonesa de lima	21,00€
Merluza de Celeiro a la Romana.....	21,00€
Tronco de merluza de pincho con su ajada de pimentón.....	23,50€
Lubina a la sal (Mín. 2 personas) Precio por persona.....	23,50€
Atún de almadraba a la parrilla con sal del Himalaya	23,50€
Corte de rape del Cantábrico a los ajos tostados.....	24,50€
Lenguado de estero asado con su piel (400 Grs)	26,60€

CARNES ELABORADAS CON CARÍO

Steak tartar de solomillo hecho al momento	21,50€
Entrecot de pasto a la parrilla con pimientos de piquillo caramelizados	22,50€
Sesitos de cordero lechal crujientes.....	15,50€
Mollejitas de cordero salteadas con ajos tiernos.....	18,00€
Costillitas de lechal fritas en sarten (6 Uds.)	18,00€

NUESTROS CORTES DE CARNE ROJA EN SARTÉN

Salteado de carne roja y solomillo al ajo- guindilla.....	18,00€
Taco de solomillo al punto de sal	22,50€
Centro de solomillo con foie y reducción de Pedro Ximénez	24,00€

Pregunte por nuestras sopas frías y platos de temporada.

Elaboramos menús especiales para eventos familiares y de empresa.

Todos nuestros productos se preparan para llevar con un 5% de descuento sobre precio de carta.