

### Marisco fresco del día

**½ ración      ración**

**Carabinero Terciado de Isla Cristina a la parrilla (4 piezas).29,50€**

**Gamba blanca de Huelva hervida o plancha ( Fuente de 200 gr)**

**..... 29,00€**

**Almejas de concha fina a la Marinera o sartén ..... 23,50€**

### Chacinas, quesos y salazones

**Jamón ibérico puro bellota al corte ..... 15,50€ . 25,00€**

**Anchoas del Cantábrico 00.....19,80€**

### Sopas y guisos

**Marmita de pescado de roca ..... 13,75€**

**Albóndigas de rape a la marinera, "para mojar pan". ..... 18,50€**

### Huevos con fundamento (son de corral)

**Tortilla de puerros confitados y merluza de pincho ..... 16,00€**

**Rabas de calamar fritas con huevos camperos y escama de sal**

**..... 13,50€ .. 18,50€**

**Huevos estrellados con patata recién frita y jamón13,50€ 19,00€**

### Pulpo en varias formas

**Pulpo a la gallega con pimentón de la Vera y sus cachelos ..13,00€**

**..... 19,50€**

**Pulpo a la parrilla con Alioli suave ..... 19,50€**

### Los pescaitos del puerto (acompañados de asadillo de pimientos)

**Bienmesabe en adobo al estilo de San Fernando..... 13,50€**

**Boquerones plateados fritos al momento ..... 13,50€**

**Calamares de potera a la Andaluza o plancha ..... 12,50€ .... 18,50€**

**Croquetas caseras cremosas, diferentes cada día 8,50€ .... 13,80€**

**Buñuelos de merluza de pincho al Ajoblanco suave 11,00€... 14,50€**

**Tacos de merluza recién fritos con harina de arroz13,00€... 19,50€**

### Ensaladas y verduras

**Lechuga viva aliñada con cebolla morada ..... 8,50€**

**Tartar de tomate de la huerta con rúcula y virutas de Parmesano12,50€**

**Ensaladilla rusa tradicional de bonito de campaña .9,00€ .... 13,50€**

**Ensalada de lomos de bonito con tomate de temporada y cebolleta dulce ..... 16,00€**

**Verduras de nuestra Huerta a la parrilla con su romesco ..... 15,00€**

**Alcachofas en flor a la parrilla con cristal de sal (En temporada) 16,00€**

Disponemos de información sobre  
alérgenos.

**Arroces caldosos - (mínimo 2 personas, precio por persona)**

<b>Marinero, limpio para no mancharse .....</b>	<b>21,00€</b>
<b>Con chipirones y verduritas .....</b>	<b>21,00€</b>
<b>Con carabineros del Sur .....</b>	<b>24,50€</b>
<b>Con bogavante nacional.....</b>	<b>26,50€</b>

**Pescados de anzuelo**

**½ ración      ración**

<b>Chipirones de Costa a la parrilla y sal de ajo.....</b>	<b>12,50€ .. 19,25€</b>
<b>Lubina a la sal (Mínimo 2 personas, precio por persona) .....</b>	<b>23,50€</b>
<b>Merluza de anzuelo con su ajada de pimentón de La Vera y cachelos .....</b>	<b>23,75€</b>
<b>Tronco de rodaballo a la Donostiarra .....</b>	<b>27,50€</b>
<b>Lenguado salvaje de estero a la parrilla con su piel (400 grs.) .....</b>	<b>26,50€</b>

**Las carnes de la taberna**

<b>Corte de vacuno mayor a la parrilla (400 grs.). Me puedes compartir .....</b>	<b>23,50€</b>
<b>Sesitos de cordero a la Romana con patata hilada</b>	<b>10,50€ .. 15,50€</b>
<b>Costillitas de lechal, fritas y crujientes (6 Uds.) .....</b>	<b>19,00€</b>

**Solomillo ¿cómo le gusta?**

<b>Daditos salteados en su jugo con ajos tiernos.....</b>	<b>13,50€ . 20,00€</b>
<b>Steak Tartar, preparado al momento .....</b>	<b>15,50€ . 22,50€</b>
<b>Solomillo de vacuno mayor a la sartén con pimientos confitados .....</b>	<b>24,50€</b>

**Pan artesano y aperitivo**

**1,00€**

pregunte por nuestros guisos y platos del día



**TODOS NUESTROS PRODUCTOS SE PREPARAN PARA LLEVAR,  
CON UN 5% DE DESCUENTO SOBRE PRECIO DE CARTA.  
PRESENTANDO LA TARJETA CLIENTE USTED PUEDE DISFRUTAR DE UN 5% DE  
DESCUENTO AÑADIDO.**

**WE HAVE INFORMATION ABOUT ALLERGENS, ASK OUR STAFF.**  
Disponemos de información sobre alérgenos. Consulte con nuestro personal.

