

**mariscos frescos del día**

½ ración    ración

<b>Carabinero Terciado de Isla Cristina a la parrilla (4 piezas) .....</b>	<b>29,50€</b>
<b>Gamba blanca de Huelva hervida o plancha ( Fuente de 200 gr) .....</b>	<b>29,00€</b>
<b>Almejas de concha fina a la Marinera o sartén .....</b>	<b>23,50€</b>

**chacinas y salazones**

<b>Jamón ibérico puro bellota .....</b>	<b>15,50€</b>	<b>25,00€</b>
<b>Anchoas de Santoña 00 sobre cuna de tomate fresco .....</b>	<b>19,80€</b>	

**sopas y guisos**

<b>Marmita de pescado de roca .....</b>	<b>13,75€</b>
<b>Albóndigas de rape a la marinera, "para mojar pan" .....</b>	<b>18,50€</b>

**huevos con fundamento (son de corral)**

<b>Tortilla de puerros confitados con merluza de pincho .....</b>	<b>16,00€</b>	
<b>Chanquetes del Mar menor con huevos camperos y escama de sal</b>	<b>13,50€</b>	<b>18,50€</b>
<b>Huevos estrellados con patatas fritas y jamón de montanera</b>	<b>13,50€</b>	<b>19,00€</b>

**pulpo en varias formas**

<b>Pulpo a la gallega con pimentón de la Vera y sus cachelos ...</b>	<b>13,50€</b>	<b>19,50€</b>
<b>Pulpo a la parrilla con Alioli suave .....</b>	<b>19,50€</b>	

**los fritos del puerto (acompañados de asadillo de pimientos)**

<b>Bienmesabe en adobo al estilo de San Fernando .....</b>	<b>13,50€</b>	
<b>Boquerones plateados fritos al momento .....</b>	<b>13,50€</b>	
<b>Calamares de potera a la Andaluza o plancha .....</b>	<b>12,50€</b>	<b>18,50€</b>
<b>Croquetas caseras cremosas, diferentes cada día .....</b>	<b>8,50€</b>	<b>13,80€</b>
<b>Buñuelos de merluza de pincho al Ajoblanco suave .....</b>	<b>11,00€</b>	<b>14,50€</b>
<b>Tacos de merluza recién fritos con harina de arroz .....</b>	<b>19,50€</b>	

**ensaladas y verduras**

<b>Lechuga viva aliñada con cebolla morada .....</b>	<b>8,50€</b>	
<b>Tartar de tomate de la huerta con rúcula y virutas de Parmesano ....</b>	<b>12,50€</b>	
<b>Ensaladilla rusa tradicional de bonito de campaña .....</b>	<b>9,00€</b>	<b>13,50€</b>
<b>Ensalada de lomos de bonito con tomate de temporada y cebolleta dulce</b>	<b>16,00€</b>	
<b>Verduras de nuestra Huerta a la parrilla con su romesco .....</b>	<b>15,00€</b>	
<b>Alcachofas en flor a la parrilla con cristal de sal (En temporada) .....</b>	<b>16,00€</b>	

**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 .....</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 ajada de pimentón de la Vera y sus 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>27,50€</b>

**las carnes de la taberna**

<b>Corte de vacuno mayor a la parrilla (400 grs.). .....</b>	<b>23,50€</b>
<b>Sesitos de cordero a la Romana con patata hilada.....</b>	<b>15,50€</b>
<b>Costillitas de lechal fritas y crujientes (6 Unidades) .....</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>22,50€</b>
<b>Solomillo de vacuno mayor a la sartén con pimientos confitados ....</b>	<b>24,50€</b>

Pan artesano y aperitivo.....2,50€

**PREGUNTE POR NUESTROS GUIOS 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.**