

EMPEZAMOS CON GUSTO

	½ Ración	Ración
Jamón ibérico de montanera al corte	15,50€	25,00€
Anchoas de Santoña con tomate y aceite de oliva virgen (6 Uds.)	19,50€	
Zamburiñas gratinadas al Albariño	17,50€	
Terrina de foie de pato casera con confitura de higos	16,00€	

CAPRICHOS DEL MAR

Gamba roja salteada al punto picante.....	12,50€	18,50€
Gamba blanca de Isla Cristina (Fuente).....	28,00€	
Carabinero terciado del Sur a la parrilla (4 piezas)	29,50€	

PULPO

Pulpo a la brasa con Alioli suave	13,00€	19,50€
Pulpo a la Gallega al aceite de pimentón ...	13,00€	19,50€

HUEVOS CON FUNDAMENTO

Siempre camperos con la yema bien amarilla.

Huevos camperos con ibérico y patatinas fritas .	18,00€	
Chanquetes fritos con huevo de corral y láminas de puerro	18,00€	

RECUERDOS DEL PUERTO

Boquerones Victorianos	12,50€	
Croquetas de la abuela (6 Uds.).....	12,60€	
Bienmesabe adobado al estilo de San Fernando ...	13,00€	
Tortillitas de camarones con su romesco.....	14,50€	
Calamares de potera a la Andaluza.....	12,00€	18,00€
Fritos de merluza de pincho en harina de arroz	12,00€	18,00€

Todos nuestros fritos a la Andaluza se acompañan de pipirrana malagueña

ALGO VERDE PARA LOS MÁS SANOS

Lechuga viva aliñada con cebolleta fresca	8,50€	
Ensaladilla rusa tradicional de bonito del norte	9,00€	13,00€
El mejor tomate de temporada con cebolleta y bonito de campaña	14,00€	
Ensalada de aguacate, queso fresco, anchoas y albahaca		

Hoy ponemos el ancla con un buen vino y las mejores recetas

IVA INCLUIDO AL 10%

al aliño de Módena.....	16,00€
Verduras de temporada braseadas con salsa Romesco	13,50€
Alcachofas naturales a la parrilla con cristal de sal (En temporada).....	16,00€

Disponemos de información sobre alérgenos. Consulte con nuestro

ARROZ (MÍNIMO 2 PERSONAS) (PRECIO POR PERSONA)

Arroz campestre con setas de temporada	19,50€
Arroz negro a la tinta del choco.....	19,50€
Arroz marinero con verduras, limpio para no mancharse.....	21,00€
Arroz con carabineros del Sur	24,00€
Fideuá de cabellín al estilo de los pescadores	19,50€

DEL MAR

½ Ración Ración

Chipirones de costa a la parrilla y aceite Ajili Mojili	12,00€ ...
Lomo de merluza de pincho a la parrilla con su Bilbaína	21,00€
Lubina a la sal (Mínimo 2 personas) Precio por persona	22,80€
Lenguado de estero a la parrilla con su piel (400 Grs.)	26,50€

LAS CARNES

Taquitos de solomillo a la sartén con ajos tiernos y habitas.....	12,50€ .18,50€
Solomillo de vauno mayor a la parrilla con escama de sal.....	23,50€
Lomo bajo de vaca madura braseado	23,50€
Steak tartar de solomillo preparado al momento	16,00€ 22,50€

LOS TRADICIONALES

Mollejitas de cordero lechal salteadas.....	12,00€ 18,00€
Rabo de toro estofado a la cordobesa.....	13,00€ .18,50€
Callos con mucho morro.....	18,50€

Pan recién horneado y aperitivo de la Casa.....1,50€

PREGUNTA POR...

Nuestros guisos y productos de temporada.

**Hoy ponemos el ancla con un buen vino y las mejores
recetas**

... productos del Sur, recordando con éltimo verano

IVA INCLUIDO AL 10%

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.