

**EMPEZAMOS CON GUSTO****1/2 Ración Ración**

Dicen que tripa vacía es corazón sin alegría, así que a comer, beber y disfrutar, como si el mundo fuera a acabar!!

Jamón ibérico de bellota	15,50€	25,00€
Anchoas de Santoña con tomate natural y aceite de oliva virgen / 6 uds	19,50€	
Zamburiñas gratinadas al Albariño	17,50€	
Terrina de foie de pato con confitura de higos	16,00€	22,50€

CAPRICHOS DEL MAR

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

PULPO EN VARIAS FORMAS

Pulpo a la brasa con Ali-oli suave.....	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 con huevo de corral y puerros en láminas.....	18,00€	

RECUERDOS DEL PUERTO

Hoy ponemos el ancla con un buen vino y las mejores recetas y productos del Sur, recordando ese último verano.

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	18,00€	
Fritos de merluza de pincho con harina de arroz	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 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€	



Pan recién horneado y aperitivo de la Casa.....2,20€

Disponemos de información sobre los alérgenos. Solicítela a nuestro

ARROCES - (MÍNIMO 2 PERSONAS - PRECIO POR PERSONA)

Estamos orgullosos de usar arroz de Calasparra que debido a la alta calidad del agua usada para su cultivo, la altitud y el entorno montañoso es uno de los mejores del mundo. Será por eso y porque en nuestra cocina todo se hace con cariño; que dicen que nuestros arrochitos son irresistibles.

Arroz campestre de picantón y 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 pescadores.....	19,50€

DEL MAR

Las pujas en la lonja a primera hora de la mañana para seleccionar pescado fresco son todo un espectáculo. ¡Ahí se mueve el bacalao y no en la bolsa de Nueva York!

Chipirones de Costa a la parrilla y aceite Ajili Mojili	12,00€	18,50€
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

De los valles asturianos nos llegan las mejores piezas; porque ya nos enseñaron nuestras madres que en el caso de la carne la materia prima es lo importante!

Taquitos de solomillo a la sartén con ajos tiernos y habitas baby	18,50€	
Solomillo de vacuno 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

Platos de la cocina "de siempre", elaborados a fuego lento y con los mejores ingredientes del mercado.

Mollejas de cordero lechal salteadas con ajetes	18,00€
Rabo de toro estofado a la Cordobesa.....	18,50€
Callos con mucho morro	18,50€

PREGUNTA POR...

Nuestros guisos y platos de temporada.



IVA INCLUIDO

**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.**