

CHACINAS FINAS, QUESOS Y FOIE**½ Ración Ración**

Jamón ibérico de montanera al corte	14,50€	24,50€
Selección de quesos artesanos con frutos secos y membrillo natural	16,50€	
Foie de pato mi-cuit hecho en casa con reducción de Oporto	15,00€	22,50€

TARTARES

Steak tartar elaborado al momento	22,50€
Tartar de atún con alga wakame y sésamo tostado	24,00€

PICOTEO A LA BRASA

Riñones braseados (4 Uds.)	15,00€
Mollejitas de lechal salteadas con ajos tiernos	18,00€

FRITOS EN ACEITE DE OLIVA (CON GUARNICIÓN DE ASADILLO DE PIMIENTOS)

Boquerones Victorianos a la Andaluza	12,50€	
Croquetas caseras del Chef, diferentes cada día (6 Uds.)	13,80€	
Rabas de calamar con huevos camperos y piperrada de pimientos	12,00€	18,00€
Calamares de potera fritos al aceite de oliva virgen	11,50€	18,50€
Tempura de gamba de costa y verduritas de temporada	18,50€	

PULPO Y SALAZONES

Pulpo a la Gallega al aceite de pimentón de la Vera	12,50€	19,50€
Pulpo de pedrero a la brasa con Ali-oli suave	19,50€	
Anchoas de Santoña en salazón (6 Uds.)	12,50€	19,80€

CON LOS MEJORES HUEVOS CAMPEROS

Tortilla melosa con patatas y cebolla pochada	14,25€	
Tortilla de puerros confitados y merluza de pincho	15,50€	
Huevos con patatinas fritas y jamón de Jabugo	12,50€	18,50€

ENSALADAS FRESCAS Y VERDURAS

Ensalada verde con frutas frescas, rabanitos y vinagreta de cítricos	13,20€	
Ensaladilla rusa de merluza de Burela	9,60€	14,80€
El mejor tomate con bonito de campaña y aceite de oliva virgen	16,00€	
Verduras de temporada a la parrilla con salsa Romesco	9,40€	14,50€
Alcachofas naturales braseadas	10,00€	15,50€

ARROCES EN CALDERO (MÍN.2 PERSONAS) PRECIO POR PERSONA

Arroz marinero limpio, para no mancharse	21,00€
Caldereta de arroz con carabineros del día	23,50€

Pan. gresines artesanos y aperitivos.....2,50€

Disponemos de información sobre alérgenos. Solicítela a

PESCADOS

Chipirones de Costa a la parrilla con su Ajili-mojili	19,25€
Merluza al estilo del Sur con mahonesa de alcaparras	21,50€
Rape tripa negra a la brasa con Ajo-guindilla. Para uno y para dos. Ración.....	23,75€
Pescados a la sal (Mínimo 2 personas) Precio por persona.....	23,75€
Lenguado de estero asado con su piel (400 Grs.)	28,50€
<u>Pregunte por otros pescados de temporada para hacer en parrilla.</u>	

DE LONJA

CARNES SELECCIONADAS

EN PARRILLA DE CARBÓN

Hamburguesa de carne roja con rucola, tomate deshidratado y cebolla pochada.....	16,00€
Pollo coquelet braseado al Romero.....	17,00€
Costillitas de lechal al carbón (6 Uds.)	19,80€
Entrecot de carne roja a la parrilla.....	24,50€
Chuletón al carbón de encina (Mín. 2 personas). Precio por persona	25,50€
Centro de solomillo a las brasas	24,50€

FUERA DE BRASA

Salteado de solomillo a los ajos tostados y al aroma de Jerez	21,50€
Solomillo a la sartén con foie de pato	26,00€

GUARNICIONES

Patatas fritas recién hechas, finas y crujientes.....	3,50€
Pimientos de piquillo confitados	5,50€
Pimientos verdes de Herbón, fritos al momento	5,50€

PREGUNTE POR NUESTROS PLATOS DE TEMPORADA

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.