

CHACINAS FINAS, QUESOS Y FOIE

1/2 Ración Ración

Jamón ibérico de montanera al corte	15,50€.....	25,00€
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€

LOS TARTARES DE GERARDO

Tartar de atún rojo con aguacate , casse de tomate, alga wakame y sésamo tostado	23,50€
Steak tartar elaborado al momento	22,50€

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	13,80€
Fritos de rpe con mahonesa Tartara	22,50€
Calamares de potera fritos al aceite de oliva virgen	12,50€.....18,50€

PULPO Y SALAZONES

Pulpo a la Gallega al aceite de pimentón de la Vera	14,50€.....20,50€
Pulpo de pedrero a la brasa con Ali-oli suave.....	20,50€
Anchoas de Santoña en salazón con tomate fresco y aguacate (6 Uds.).....	19,80€

CON LOS MEJORES HUEVOS CAMPEROS

Tortilla melosa de patatas y cebolla pochada	14,25€
Tortilla de puerros confitados,patata pochada y merluza de pincho.....	15,50€
Huevos con patatinas fritas y jamón de Jabugo	13,50€.....18,50€

ENSALADAS FRESCAS Y VERDURAS

Tomate de la Huerta con piparras encurtidas y aceite de oliva virgen	10,00€
Ensalada verde con frutas frescas, rabanitos y vinagreta de cítricos	14,00€
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 su Romesco	14,80€

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

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

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

Disponemos de información sobre alérgenos. Solicítela a nuestro personal.

PESCADOS DE LONJA

¡A las brasas !

Rape tripa negra al Ajo-guindilla. Para uno y para dos. Ración.....	23,75€
Merluza de Burela (Cogote , lomo o cola)Consultenos.....	22,50€
Lubina de estero abierta , a la bilbaina.....	23,75€

Pregunte por otros pescados de temporada para hacer en parrilla.

¡Fuera de brasa !

Chipirones de Costa a la parrilla con su Ajili-mojili	19,25€
Trancha de merluza de pincho con su ajada de pimenton	22,50€
Delicias de merluza a la Andaluza con mahonesa de alcaparras	22,50€
Pescados a la sal (Mínimo 2 personas, precio por persona).....	23,75€
Lenguado de estero asado con su piel (400 Grs.)	28,50€
Tataki de atún con espinacas salteadas y su romesco.....	23,50€

CARNES SELECCIONADAS

*EN PARRILLA DE CARBÓN

Chuletón al carbón de encina (Mínimo 2 personas, precio por persona)	25,50€
Villagodio (Mínimo 2 personas, precio por persona)	25,50€
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€
Centro de solomillo a las brasas	24,50€

*FUERA DE BRASA

Salteado de solomillo al Jerez con ajo rustico.....	22,50€
Solomillo a la sartén con foie de pato	26,00€

GUARNICIONES

Patatas fritas recién hechas.....	4,50€
Pimientos de piquillo caramelizados	7,50€

PREGUNTE POR NUESTRAS SOPAS FRIAS Y PLATOS DE TEMPORADA

TODOS NUESTROS PRODUCTOS SE PREPARAN PARA LLEVAR, CON UN 5% DE DESCUENTO SOBRE PRECIO DE CARTA.+ UN 5% DE DESCUENTO ACUMULADO CON LA TARJETA DE FIDELIZACION GRUPO OTER.