

MARISCOS FRESCOS DE LONJA

Del Norte

Ostras de Arcade al natural (6 Uds.)	25,00€
Almejas de concha fina a la sartén	25,00€

Del sur y levante

Gamba blanca de Huelva	100 grs	16,00€
Carabinero de Isla Cristina	100 grs	13,00€

Pregunte por otros mariscos de temporada

CHACINAS, SALAZONES Y FOIE

Jamón ibérico de bellota al corte	½ Ración 16,00	23,50€
Anchoas de Santoña sobre tomate de temporada y aguacate (6 Unidades)		18,50€
Foie de pato hecho en casa a la confitura de higos		21,50€

¡PULPO AL COBRE, ELABORADO A LA VISTA. NO DEJE DE PROBARLO!

Pulpo de pedrero al aceite de pimentón con sus cachelos	18,50€
Pulpo a la brasa con Alioli suave	18,50€

ENSALADAS FRESCAS Y VERDURAS DE TEMPORADA

Tartar de tomate silvestre, rúcula, aceite de Arbequina y virutas de Parmesano	12,50€
Ensaladilla rusa tradicional de bonito de campaña	13,50€
Ensalada verde de frutas frescas, frutos secos caramelizados y vinagreta de cítricos	14,50€
Ensalada de ventresca de bonito, tomate pelado y cebolleta roja	16,50€
Verduras al grill con su Romesco	14,00€
Alcachofas en flor a la parrilla con cristal de sal (En temporada)	15,50€

LOS CLÁSICOS DE "GERARDO"

Sopa de pescadores al Pernod	13,50€
Albóndigas de rape y gambas guisadas a la Marinera	17,50€
Chipirones en su tinta con salteado de pasta fresca	18,00€
Rabo de toro estofado al vino de Madrid	18,00€

FRITOS y TEMPURA

Boquerones plateados fritos al momento	12,50€
Selección de croquetas del chef (6 Uds.). Consultenos	12,50€
Bienmesabe en adobo al estilo de San Fernando (Cádiz).....	13,50€

Disponemos de información sobre los alérgenos. Solicítela a nuestro personal.

Calamar de potera a la Andaluza	16,80€
Chanquetes con huevos camperos y sal negra	18,00€

Todos nuestros pescaítos , se acompañan de piperrada de pimientos asados.

Tempura de gamba roja y verduras de la Huerta con Saltvitxada	1950€
--	--------------

NUESTROS ARROCES SON ÚNICOS (MÍN.2 PERSONAS) RACIÓN

Arroz Marinero limpio, para no mancharse	19,50€
Arroz con chipironcitos de potera y verduritas	21,50€
Arroz negro a la tinta del calamar	21,50€
Arroz de solomillo salteado con ajos tiernos y verduritas de invierno.....	21,50€
Arroz de pollo de corral y setas de temporada	21,50€
Arroz con carabineros del Sur.....	23,50€
Arroz con rape y almejas en salsa verde	23,50€
Arroz con bogavante.....	26,80€

LAS PASTAS

Fideuá de cabellín estilo Pescadores (Min 2personas) Racion	19,50€
Tagliatelle con carabineros y jugo de sus cabezas (Min 2personas) Racion	19,50€

PESCADOS DE ANZUELO

Calamar en parrilla	16,80€
Chipirones de potera al Ajili-Mojili.....	18,50€
Pescados a la sal (Mínimo 2 personas - precio por persona . - Consúltenos)	23,80€
Rape de tripa negra al ajo dorado con verduras al dente	22,50€
Lenguado de estero asado con su piel.....	26,00€
Tronco de rodaballo estilo Orio o a la Gallega	27,00€

ESPECIALISTAS EN MERLUZA DE PINCHO

Lomos de merluza de pincho a la Romana con patata hilada	21,50€
Cogote o lomo de merluza de Celeiro con su Bilbaína suave.....	22,50€
Trancha de merluza de pincho con su ajada de pimentón de la Vera	22,50€

CARNES ELABORADAS CON CARIÑO

Chuleta de vaca madura al punto de sal. Ideal para compartir..... Kg	48,00€
Daditos de carne roja en su jugo a la sartén con piparra y ajos rústico.....	18,50€
Entrecot de carne roja con piquillos caramelizados	22,50€

Disponemos de información sobre los alérgenos. Solicítela a nuestro personal.

Solomillo de vacuno mayor con foie de pato al Pedro Ximénez23,80€
Steak tártar de carne roja preparado al momento22,00€

PREGUNTE POR NUESTRAS GUIOSOS Y PLATOS DE TEMPORADA

Pan artesano y entradas...2,20€