**FRESH SEAFOOD / MARISCOS FRESCOS DEL DÍA ½Portion Portión**

PAN-FRIED (SMOOTH) VENUS CLAMS / Almejas de Carril a la sartén €28,50€

WHITE PRAWN FROM HUELVA, GRILLED OR BOILED / Gamba blanca de Huelva, cocida o plancha. 100Grs. €16,00€

RED PRAWN FROM SANTA POLA, GRILLED OR BOILED / Gamba roja de Santa Pola, cocida o plancha. 100Grs. €16,00€

PLATTER OF KING PRAWNS / Parrillada de carabineros. €30,00€

Other seafood according to market, consult us. (Spider crab, shrimp, barnacle, langoustine...).

Otros mariscos según mercado, consúltenos. (Centollo, camarón, percebe, nécora, cigala...).

**CURED PORK, CHEESES AND FOIE GRAS / CHACINAS, QUESOS Y FOIE**

CARVED SLICES OF ACORN-FED IBERIAN CURED HAM / Jamón ibérico de bellota selección cortado a cuchillo. €16,50 €26,00

ASSORTED HOMEMADE CHEESES WITH QUINCE JELLY AND NUTS €16,00

Selección de quesos artesanos con membrillo natural y frutos secos.

HOMEMADE DUCK FOIE TERRINE WITH FIG PRESERVE / Terrina de foie de pato hecho en casa con confitura de higos. €16,00 €24,00

**TARTARES**

STEAK TARTARE PREPARED IN FRONT OF YOU / Steak tartar de solomillo hecho al momento €15,00 €23,50

RED TUNA TARTARE WITH AVOCADO AND WAKAME SEAWEED €16,00 €24,00

Tartar de atún rojo con aguacate y alga wakame.

**CAPRICES OF THE SEA / CAPRICHOS DEL MAR**

BRAISED OCTOPUS WITH MILD AÏOLI / Pulpo de pedrero a la brasa con Alioli ligero €19,75

GALICIAN-STYLE OCTOPUS WITH PAPRIKA OIL AND CACHELOS (TYPICAL POTATOES OF GALICIA) €14,50 €19,75

Pulpo de pedrero a la Gallega con cachelos y aceite de pimentón.

COD BRANDADA AU GRATIN / Brandada de bacalao al gratén €16,00

CANTABRIAN ANCHOVIES DOUBLE 0 (6 PIECES) / Anchoas del Cantábrico 00 (6 Uds). €19,50

**FRIED IN VIRGIN OLIVE OIL / FRITOS EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN**

FRIED SILVER ANCHOVIES / Boquerones plateados fritos €12,50

HOME-MADE CROQUETTES, DIFFERENT FILLING EVERY DAY (6 UNITS) €13,80

Croquetas cremosas hechas en casa. Diferentes cada día (6 Uds.)

COD FRITTERS WITH AJOBLANCO SOUP (6 UNITS) / Buñuelos de bacalao con Ajoblanco malagueño (6 Uds.) €15,00

FRIED BAY OF BISCAY SQUID STRIPS WITH FREE-RANGE EGGS AND SALT FLAKES €12,00 €18,50

Rabas de calamar fritas finas con huevos camperos y escama de sal.

**SALADS AND VEGETABLES / ENSALADAS Y VERDURAS**

SEASONAL TOMATOES DRESSED WITH PICKLED GREEN PEPPERS €12,50

Tomate de temporada aliñado con piparras encurtidas.

TRADITIONAL RUSIAN SALAD WITH ATLANTIC BONITO BELLY €8,50 €13,50

Ensaladilla rusa tradicional de ventresca de bonito del Norte.

MIXED-LEAF SALAD WITH AVOCADO, WILD ASPARAGUS, APPLE, RADISH WITH PICKLED ONION AND A LIME DRESSING €13,50

Ensalada de hojas verdes, aguacate, trigueros, manzana Grany Smith, rabanitos y cebolla encurtida al aliño de lima.

TOMATO AND FRESHLY CAUGHT BONITO SALAD WITH SPRING ONIONS €16,80

Ensalada de beonito de campaña, tomate natural y cebolleta dulce.

BURRATINA WITH SUN-DRIED TOMATOES AND BASIL AND PINE NUT EMULSION €16,00

Queso Burrata con tomate deshidratado, emulsión de albahaca y piñones.

BRAISED VEGETABLES WITH ROMESCO SAUCE / Parrillada de verduras braseadas con salsa Romesco €14,50

**Home-made breads** / Panes artesanos 2,50€

WE HAVE INFORMATION ABOUT ALLERGENS. ASK OUR STAFF.

Disponemos de información sobre alérgenos. Consulte con nuestro personal.

**RICE AND FIEDUA / ARROCES Y FIDEUÁ**

**Made with the best Calasparra rice. (Minimum 2 people- Price per person)**

**Elaborados con el mejor arroz de Calasparra - Secos o caldosos. (Mín.2 pers.) precio por persona**

MARINIÈRE-STYLE WITH PEELES SHELLFISH, SO YOU DON'T STAIN YOURSELF / Marinero limpio, "para no mancharse" €22,50

BLACK RICE WITH CUTTLEFISH IN ITS INK / Negro a la tinta del calamar €21,50

RICE WITH SMALL CUTTLEFISH AND SEASONAL BABY GREENS / Arroz con chipirones y verduritas de temporada €21,50

RICE WITH LARGE RED PRAWNS FROM ISLA CRISTINA / Arroz con carabinero de Isla Cristina €25,00

**FRESH FISH OF THE DAY / PESCADOS FRESCOS DEL DÍA**

**CHAR-GRILLED FISH DISHES / EN PARRILLA**

BLACK-BELLIED MONKFISH WITH A LIGHT BILBAO-STYLE SAUCE. FOR ONE AND TWO. PRICE PER PERSON €24,50

Rape de tripa negra y su Bilbaína. Para uno y para dos (Precio por persona).

GUETARIAN-STYLE WILD TURBOT (MINIMUM 2 PEOPLE - PRICE PER PERSON) €28,00

Rodaballo salvaje estilo Guetaria (Mínimo 2 personas - precio por persona).

**OUTSIDE OF GRILL / FUERA DE BRASA**

LINE-CAUGHT CUTTLEFISH IN AJILI-MOJILI SAUCE / Chipirones de anzuelo al Ajili-mojili €19,50

BATTERED CANTABRIAN FRESH HAKE FILLET / Lomo de merluza del Cantábrico a la Romana €22,50

ALMADRABA NET-CAUGHT TUNA WITH BARBATE-STYLE RATAOUILLE / Atún de almadraba con pisto de Barbate €24,50

SALTED SEA BASS (MINIMUM 2 PEOPLE - PRICE PER PERSON) / Lubina a la sal (Min.2 personas - Precio por persona). €24,00

GRILLED SENEGAL SOLE IN ITS SKIN / Lenguado de estero a la parrilla con su piel (400 Grs.) €27,50

**CHAR-GRILLED MEAT DISHES / CARNES SELECCIONADAS A LAS BRASAS**

CHAR-GRILLED GALICIAN BEEF CHOP. PERFECT FOR SHARING (750 GRS) €48,00

Chuleta de vacuno mayor a la parrilla. Ideal para compartir (750 Grs)

OAK CHAR-GRILLED ENTRECÔTE / Entrecot de lomo de pasto al carbón de encina €23,50

TRADITIONAL GRILLED STEER SIRLOIN / Tradicional solomillo de vacuno mayor a las brasas €24,00

BEEF FILLET IN ITS JUS WITH FRESH DUCK FOIE / Solomillo en su jugo con foie fresco de pato €25,00

BARBECUE HOME-MADE BEEF BURGER WITH VEGETABLE CHIPS (POACHED ONION, SUN-DRIED TOMATOES AND ROCKET) €16,50

Hamburguesa hecha en casa a la parrilla con chips de verduras. (cebolla pochada, tomate seco y rúcula).

VEAL FILLET SAUTÉED WITH WILD GARLIC / Salteado de solomillo al ajo rústico €19,50

CHAR-GRILLED SPICY BUTIFARRA SAUSAGE WITH WHITE BEANS / Butifarra fresca con monchetas (alubias blancas) €15.00

ASK ABOUT OUR COLD SOUPS AND DAILY SPECIALS

Pregunte por nuestras sopas frías y platos del día

ALL OUR DISHES ARE AVAILABLE TO TAKE AWAY AND COST 5% LESS THAN THE MENU PRICE. PRESENTING THE CUSTOMER CARD YOU CAN ENJOY A 5% ADDED DISCOUNT.

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.

WE HAVE INFORMATION ABOUT ALLERGENS. ASK OUR STAFF.

Disponemos de información sobre alérgenos. Consulte con nuestro personal.