

Paseando por la huerta:

Ensalada de perdiz en escabeche	11,4
Ensalada de tomates con burrata y aceite de albahaca	11,4
Alcachofas salteadas con jamón y langostinos	12,3
Berenjenas fritas con miel o salmorejo	3,4
Berenjena gratinada rellena de boloñesa.....	3,5
Wok de verduritas con langostinos y chili dulce .	3,5
Mini burger vegetal	3,4

De la freiduría:

Croquetas caseras de carabineros.....	3,3
Boquerones	9,9
Palitos de mero	10,0
Chocos	10,2
Puntillitas	11,5
Taquitos de merluza fritos.....	11,7
Chanquetes con huevo y pimentada	10,0
Chipirones fritos con mayonesa de sepia	10,2

Nuestras tostas:

Tosta de jamón con salmorejo	11,0
Tosta de gambas con ali-oli	11,0
Tosta de ventresca de atún con mayonesa de pimientos del piquillo	11,0
Tosta de sardina ahumada con mermelada de tomate dulce	2,6 (ud.)

Un poco de todo:

Copa de gazpacho	2,8
Salmorejo.....	3,4
Ensaladilla de gambas	3,3
Foie mi-cuit con compota de tomate y pan de naraja amarga de Sevilla	7,6
Huevos rotos con gulas y langostinos	6,7
Huevos rotos con chistorra.....	13,6
Risotto de pato.....	11,9
Revuelto de batata asada y pato	3,5
.....	11,9
.....	10,3
.....	11,7

Chacina ibérica de bellota:

Jamón ibérico puro de bellota.....	16,2 (80g)
Caña de lomo	13,1 (110g)
Chorizo.....	9,5 (110g)
Salchichón	9,5 (110g)
Queso viejo.....	10,0 (110g)
Tabla degustación de quesos	13,4 (160g)

10 % IVA incluido

Las cositas que nos dan los mares:

Atún al ajillo sobre crema de ajoblanco	3,5	10,0
Tartar de atún.....	3,5	10,0
Bacalao con alcachofas y miel	3,5	
Bacalao confitado con crujiente de arroz y ali-oli de albahaca	3,5	
Merluza sobre pisto verde	3,5	
Chipirones salteados con espárragos trigueros .	3,5	11,5
Mero relleno de gambas al ajillo	3,5	
Tartar de salmón con aguacate	3,5	10,0
Pulpo a la gallega con cachelos.....		14,6
Gambas al ajillo		12,6
Gambas blancas de Huelva		24,3
Berberechos al vino blanco		12,3
Ostras Gillardeau nº2.....	3,6 (ud.)	

Nuestros arroces (mínimo 2 raciones):

Arroz con carabineros.....	19,9
Arroz con bogavante.....	19,3
Arroz a banda	12,6
Arroz marinero	11,4
Arroz negro	12,6
Arroz con pato	12,3
Arroz con perdiz	12,6

Algo de carne:

Solomillo ibérico al “Candil”	3,6	13,0
Solomillo ibérico a la crema de queso, mostaza y miel	3,6	13,0
San Jacobo casero	3,6	12,1
Carrillada ibérica al Pedro Ximénez	3,5	11,3
Lingote de presa a la crema de queso	3,6	
Presa ibérica a la plancha	3,6	13,5
Mini-burger de cordero	3,5	
Sesos de cordero		10,5
Chuletitas de cordero		17,7
Solomillo de ternera		21,0
Lomo bajo de buey loncheado con papás fritas..	8,7	16,3
Entrecotte de ternera		20,0
Lomo de vaca madurado		21,7
Chuletón de ternera		43 €/Kg
Chuletón de vaca madurada		50 €/Kg

Este establecimiento dispone de carta de alérgenos, solicítela al camarero si la necesita.