

Paseando por la huerta:

Ensalada de tomates con burrata y aceite de albahaca	11,5
Ensalada templada de bacalao y naranja	11,7
Tomate raff con ventresca de atún y piparras	12,0
Alcachofas salteadas con jamón y langostinos	12,5
Berenjenas fritas con miel o salmorejo	3,4 9,5
Wok de verduritas con langostinos y chili dulce	3,5 10,5

De la freiduría:

Croquetas caseras de pringá	3,4 9,5
Boquerones	10,0
Palitos de mero	10,0
Chocos	10,2
Puntillitas	11,6
Taquitos de merluza fritos	11,8
Chanquetes con huevo y pimentada	10,2
Taquitos de corvina al limón	11,5

Nuestras tostas:

Tosta de jamón con salmorejo	12,5
Tosta de gambas con ali-oli	11,2
Tosta de presa a la sal con ali-oli de naranja	11,2
Tosta de sardina ahumada con mermelada de tomate dulce	3,0 (ud.)

Las cositas que nos dan los mares:

Merluza gratinada con fideva negra	3,5
Atún a baja temperatura con tomate-soja	3,5
Tartar de atún y guacamole	3,5 10,2
Canelón de berenjena con frutos del mar	3,5
Chipirones a la plancha con salsa alicantina	3,5 11,5
Mero relleno de gambas al ajillo	3,5
Bacalao gratinado con ali-oli picante	3,5
Tartar de salmón marinado	3,5 10,2
Pulpo a la gallega con cachelos (200 g)	14,6
Pulpo a la brasa con crema de setas (280 g)	18,0
Gambas al ajillo	12,7
Gambas blancas de Huelva	24,3
Berberechos al vino blanco o a la brasa	12,5
Ostras Gillaudeau nº2	3,6 (ud.)
Navajas a la plancha	2,0 (ud.)

Chacina ibérica de bellota:

Jamón ibérico puro de bellota	19,0 (100g)
Caña de lomo	13,2 (110g)
Chorizo	9,7 (110g)
Salchichón	9,7 (110g)
Queso viejo	10,2 (110g)
Tabla degustación de quesos	13,5 (160g)

Algo de carne:

Solomillo ibérico al "Candil"	3,6	13,2
Solomillo ibérico a la crema de queso, mostaza y miel	3,6	13,2
San Jacobo casero.....	3,6	12,3
Carrillada ibérica al vino tinto	3,6	11,5
Presa ibérica a la plancha.....	3,6	13,7
Presa ibérica al carbón con salsa de boletus	3,6	13,7
Mini burger de cordero	3,6	
Tiras ibéricas a la brasa con mojo de aguacate	3,6	12,3
Lasaña de cola de toro.....	3,6	
Sesos de cordero		10,5

Al carbón de nuestra brasa:

Chuletitas de cordero.....		17,8
Solomillo de ternera		21,1
Lomo bajo de buey loncheado con papas fritas	9,2	16,8
Entrecote de ternera.....		20,0
Chuletón de vaca madurada	55 €/ Kg.	
Chuletón de ternera morucha	45 €/Kg.	
Presa ibérica (pieza entera 700g aprox.).....		36,0

Un poco de todo:

Salmorejo.....	3,4	
Ensaladilla de gambas	3,4	7,8
Huevos rotos con gulas y langostinos.....	3,5	12,0
Risotto ibérico.....	3,5	10,5
Croissant de carrillada ibérica y ali-oli de manzana	3,5	

Nuestros arroces (mínimo 2 raciones):

Arroz con carabineros.....		19,9
Arroz con bogavante.....		19,3
Arroz a banda		12,6
Arroz marinero		12,0
Arroz negro		12,6
Arroz con perdiz		12,6

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

10 % IVA incluido