

Algo de carne:

Cola de toro.....	12,0
Lomo bajo de buey loncheado con papas fritas..	8,7 16,1
Entrecotte de ternera	18,6
Solomillo de ternera con salsa de castañas.....	19,8
Chuletón de vaca madurado.....	55 €/Kg
Chuletón de ternera morucha.....	45 €/Kg
Mini burger de cordero.....	3,5
Pincho moruno de cordero.....	4,0
Pierna de cordero lechal asada	16,5
Chuletitas de cordero lechal.....	16,5
Sesos de cordero	10,0
Mollejas guisadas con trigueros y jamón	10,2
Perdiz a la castellana	5,0 10,0

Del cerdo, hasta los andares:

Solomillo ibérico al candil.....	3,5 12,2
Tournedó de ibérico a la pimienta.....	3,5
San Jacobo casero	3,5 11,0
Flamenquín montañés.....	3,5
Carrillada ibérica al Pedro Ximénez	3,5 10,7
Lingote de presa a la crema de quesos	3,5
Presa ibérica a la plancha	3,5 12,6
Mini burger de presa ibérica con queso de cabra y cebolla caramelizada al Oporto.....	4,5
Risotto ibérico	3,5
Pureba de matanza con huevo frito.....	3,5 11,6

De la freiduría:

Croquetas de carrillada ibérica	3,3 8,8
Boquerones fritos al limón.....	9,5
Palitos de mero	9,5
Puntillitas bravas (con salsa brava y ali-oli suave).	10,8
Calamares.....	11,5
Taquitos de merluza.....	11,2
Bacalao frito con salsa tártara	11,2
Taquitos de corvina al limón	11,5

Chacina ibérica de bellota:

Jamón ibérico de bellota	19,0 (100 g)
Caña de lomo	12,2 (110 g)
Chorizo.....	9,1 (110 g)
Salchichón	9,1 (110 g)
Queso viejo.....	10,0 (110 g)

Nuestras tostas:

Tosta de jamón con salmorejo.....	12,5
Tosta de gambas con ali-oli.....	10,4
Tosta de presa ibérica a la sal con ali-oli rojo.....	11,4
Tosta de salmón marinado con mayonesa de alcacharras	10,2

Las cositas que nos dan los mares:

Tosta de sardina ahumada con tomate dulce. 3,0 ud	
Salpicón de marisco	3,3 10,0
Chipirón a la plancha con salsa alicantina	3,4 10,4
Bacalao gratinado con ali-oli de pera	3,4
Bacalao con salsa de almendras	3,4
Merluza con crema de gambas	3,4
Tartar de atún con guacamole y pipas	3,4 10,4
Tartar de salmón con guacamole y pipas.....	3,4 10,4
Lingote de atún con piquillo y gambas	3,4
Gambas al ajillo.....	11,8
Gambas blancas de Huelva (220 g)	28,5
Berberechos al vino blanco.....	11,6
Pulpo a la gallega con cachelos	14,5

Un poco de todo:

Salmorejo con jamón, pasas y pipas	3,3
Ensaladilla de gambas	3,3 7,2
Champiñones rellenos de pringá casera	3,4
Huevos rotos con gulas y langostinos.....	3,4 11,2

Paseando por la huerta:

Berenjenas rellenas de bolognesa.....	3,4 10,8
Alcachofas confitadas con langostinos y jamón	11,4
Tomate rosa con ventresca de atún y piparras.....	11,8
Ensalada de tomates con burrata y aceite de albahaca	10,0
Wok de verduritas con langostinos.....	3,4 10,2
Cazuela de setas al ajillo con gambas	3,4 11,3

Postres:

Todos nuestros postres son elaborados por nosotros de manera artesanal, consulte con nuestro personal qué podemos ofrecerle hoy.

Precio: 5,00

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

10 % IVA incluido