

Paseando por la huerta:

Tomate rosa con ventresca de atún y piparras.....	12,3
Cogollos de Tudela con salmón y anchoas	12,1
Alcachofas salteadas con jamón y langostinos	12,7
Wok de verduritas con langostinos.....	3,7 10,7

De la freiduría:

Croquetas caseras de corvina y gambas	3,6 9,7
Boquerones al limón.....	10,4
Chocos	10,5
Chipirones fritos con mayonesa de albahaca.....	10,8
Puntillitas bravas (con salsa brava y ali-oli).....	11,9
Taquitos de corvina o merluza	11,6

Nuestras tostas en pan de cristal:

Tosta de jamón con salmorejo	13,0
Tosta de gambas con ali-oli	11,6
Tosta de presa a la sal con ali-oli rojo.....	11,6
Tosta de sardina ahumada con mermelada de tomate dulce.....	3,1 (ud.)
Tosta de anchoa con tomate natural.....	2,7 (ud.)

Las cositas que nos dan los mares:

Bacalao gratinado con ali-oli de pera.....	3,7
Chipirón a la plancha sobre arroz negro	3,7
Lingote de atún con piquillo, gambas y teriyaky	3,7
Tartar de atún	4,5 12,0
Tartar de salmón con guacamole	3,7 10,5
Pulpo a la gallega con cachelos (200 g).....	15,1
Pulpo a la brasa con crema de setas (280 g).....	18,6
Gambas al ajillo	13,0
Gambas blancas de Huelva	25,0
Berberechos al vino blanco	12,8
Almejas a la marinera o al vino	22,8
Ostras Gillaudeau nº2.....	3,7 (ud.)
Navajas a la plancha.....	2,1 (ud.)

Chacina ibérica de bellota:

Jamón ibérico puro de bellota.....	20,0 (100g)
Caña de lomo	13,5 (110g)
Salchichón	9,9 (110g)
Queso viejo	10,6 (110g)
Tabla degustación de quesos	13,9 (160g)

Algo de carne:

Solomillo ibérico al "Candil"	3,8	13,5
San Jacobo casero.....	3,8	12,7
Carrillada ibérica al Pedro Ximénez.....	3,8	11,9
Presa ibérica a la brasa.....	3,8	14,2
Tataký de presa marinado en chili dulce	3,8	
Pincho moruno de cordero	4,0	
Mini burger de presa ibérica con queso de cabra y cebolla caramelizada al Oporto	4,5	
Canelón de cordero.....	3,8	
Costillas a baja temperatura con miel y romero (medio costillar o entero).....	10,5	19,0

Al carbón de nuestra brasa:

Chuletitas de cordero lechal	18,2
Pierna de cordero lechal.....	16,7
Solomillo de ternera.....	22,0
Lomo bajo de buey loncheado con papas fritas ..9,5	17,1
Chuletón de vaca madurada	58 €/Kg.
Chuletón de ternera morucha	50 €/Kg.
Presa ibérica (pieza entera 700g aprox.).....	37,0

Un poco de todo:

Salmorejo con jamón y huevo duro.....	3,6	
Ensaladilla de gambas	3,6	8,2
Huevos rotos con gulas y langostinos.....	3,7	12,4
Croissant de carrillada ibérica y ali-oli de manzana	3,7	

Nuestros arroces (mínimo 2 raciones):

Arroz con carabineros.....	20,2
Arroz con bogavante.....	19,5
Arroz a banda	12,8
Arroz marinero	12,8
Arroz negro	12,8
Arroz con perdiz	12,8

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

10 % IVA incluido