

### Algo de carne:

Lomo bajo de buey loncheado con papas fritas..	9,0	16,5
Solomillo de ternera .....	20,5	
Chuletón de vaca madurado .....	58 €/Kg	
Chuletón de ternera morucha.....	50 €/Kg	
Canelón de cordero .....	3,7	
Pincho moruno de cordero.....	4,0	
Pierna de cordero lechal asada .....	16,5	
Chuletitas de cordero lechal .....	16,9	

### Del cerdo, hasta los andares:

Solomillo ibérico al candil.....	3,7	12,7
San Jacobo casero .....	3,7	11,5
Carrillada ibérica al Pedro Ximénez .....	3,7	11,2
Presa ibérica .....	3,7	13,1
Tatakya de presa ibérica marinado en chili dulce	3,7	
Mini burger de presa ibérica con queso de cabra y cebolla caramelizada al Oporto.....	4,5	
Costillas a baja temperatura con miel y romero (medio costillar o entero).....	10,5	19,0

### De la freiduría:

Croquetas de corvina y gambas.....	3,5	9,0
Boquerones fritos al limón.....		9,7
Puntillitas bravas (con salsa brava y ali-oli suave).		11,0
Calamares.....		11,7
Chipirones fritos con mayonesa de albahaca .....		11,0
Taquitos de merluza o corvina .....		11,5

### Chacina ibérica de bellota:

Jamón ibérico de bellota.....	20,0 (100 g)
Caña de lomo .....	12,5 (110 g)
Salchichón .....	9,5 (110 g)
Queso viejo.....	10,6 (110 g)

### Nuestras tostas en pan de cristal:

Tosta de jamón con salmorejo.....	13,0
Tosta de gambas con ali-oli.....	10,8
Tosta de presa ibérica a la sal con ali-oli rojo.....	11,6
Tosta de sardina ahumada con tomate dulce .....	3,1 ud
Tosta de anchoa sobre tomate natural.....	2,7 ud

## Las cositas que nos dan los mares:

Chipirón a la plancha sobre arroz negro.....	3,6	
Bacalao gratinado con ali-oli de pera .....	3,6	
Tartar de atún .....	4,2	
Tartar de salmón con guacamole .....	3,6	10,5
Lingote de atún con piquillo, gambas y teriyaky	3,6	
Gambas al ajillo.....	12,1	
Gambas blancas de Huelva (220 g).....	28,8	
Berberechos al vino blanco.....	11,8	
Pulpo a la gallega con cachelos .....	14,8	

## Un poco de todo:

Salmorejo con jamón y huevo.....	3,5	
Ensaladilla de gambas.....	3,5	7,5
Huevos rotos con gulas y langostinos .....	3,6	11,6
Croissant de carrillada ibérica con ali-oli de manzana.....	3,7	

## Paseando por la huerta:

Alcachofas confitadas con langostinos y jamón .....	11,7
Tomate rosa con ventresca de atún y piparras.....	12,1
Ensalada de tomates con burrata y aceite de albahaca .....	10,2
Cogollos de Tudela con salmón y anchoas .....	10,2
Wok de verduritas con langostinos.....	3,6 10,4

## 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.*

*'A incluido*