

## PARA PICAR

Jamón ibérico de bellota BEHER etiqueta oro (100 gr).....	20,00
Caña de lomo (110 gr) .....	13,50
Tabla degustación de quesos (160 gr).....	13,90
Tosta de sardina ahumada con mermelada de tomate dulce .....	3,10 Ud.
Anchoas del Cantábrico sobre tomate natural .....	2,70 Ud.
Gambas blancas de Huelva (220 gr).....	25,00
Ostras Gillardeau nº 2 .....	3,70 Ud.
Berberechos al vino blanco .....	12,80
Almejas a la marinera o al vino .....	22,80
Navajas a la plancha .....	2,10 Ud.

## ENTRADAS

Ensalada “candil”(endibias, palmitos, aguacates y salsa roquefort) .....	11,80
Cogollos de Tudela con salmón y anchoas .....	12,10
Tomate rosa con ventresca de atún y piparras.....	12,30
Tartar de atún.....	12,00
Tartar de salmón con guacamole .....	10,50
Alcachofas salteadas al jerez con langostinos y jamón.....	12,70
Huevos rotos con gulas y langostinos.....	12,40
Pulpo a la gallega con cachelos (200 g).....	15,10
Pulpo a la brasa con crema de setas (280 g).....	18,60
Puntillitas bravas (con salsa brava y ali-oli).....	11,90
Croquetas de corvina y gambas sobre crema de calabacín.	9,70

## ARROCES

Arroz con carabineros.....	20,20
Arroz con bogavante.....	19,50
Arroz a banda .....	12,80
Arroz marinero .....	12,80
Arroz negro.....	12,80
Arroz con perdiz.....	12,80

## PESCADOS

Lomo de bacalao confitado con crema suave de vizcaína...	19,80
Merluza al candil .....	17,90
Corvina al Río Viejo con virutas de jamón.....	19,80
Rodaballo a la brasa.....	20,90
Pescado del día a la sal, a la brasa o al horno* .....	47 €/Kg

*\*Guarnición a elegir entre arroz negro con ali-oli o verduritas salteadas.*

## A LA BRASA DE CARBÓN DE ENCINA

Solomillo de ternera .....	22,00
Lomo bajo de buey .....	17,10
Chuletón de ternera morucha.....	50 €/Kg.
Chuletón de vaca madurado.....	58 €/Kg.
Chuletitas de cordero lechal.....	18,20
Pierna de cordero .....	16,70
Solomillo ibérico .....	13,30
Presa ibérica.....	14,20
Pieza entera de presa ibérica (700 g. aprox).....	37,00

## CARNES

Brazuelo de cordero lechal al horno .....	21,40
Cochinillo al horno.....	17,80
Solomillo ibérico al candil.....	13,50
Carrillada ibérica al Pedro Ximénez.....	11,90
Costillas a baja temperatura con miel y romero .....	19,00

Pan y aperitivo en mesa 2,10 €  
(10 % I.V.A. incluido)

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