

## Empezamos con...

- Jamón ibérico de bellota BEHER oro...22,0 € | 100 g
- Caña de lomo ibérica de bellota ... 13,9 € | 110 g
- Tabla degustación de quesos ... 14,2 € | 140 g
- Anchoas del Cantábrico ... 2,9 € | ud.  
*sobre tomate natural*
- Tosta de sardina ahumada ... 3,3 € | ud.  
*con mermelada de tomate dulce*
- Gambas blancas ... 26,3 € | 220 g
- Berberechos al vino blanco ... 13,4 €
- Almejas a la marinera ... 23,4 €
- Ostras Gillardeau nº2 ... 4,0 € | ud.
- Navajas a la plancha ... 2,3 € | ud.

## Seguimos con...

- Ensalada de brotes tiernos ... 11,0 €  
*con cebolla encurtida, queso de cabra, higos y vinagreta de miel y mostaza*
- Ensalada de atún en escabeche ... 12,8 €  
*con pipirrana de fresas*
- Tomate rosa con ventresca de atún y piparras... 12,8 €
- Mollejas de ternera a la parrilla ... 11,5 €  
*con patatas al ajo*
- Tartar de salmón con guacamole ... 11,0 €
- Tartar de atún rojo de almadraba... 15,5 € (140g)
- Taquitos de merluza ... 12,2 €
- Taquitos de corvina ... 15,5 €  
*salteados al oloroso con jamón*
- Puntillitas bravas ... 12,3 €  
*con salsa brava y ali-oli suave*
- Pulpo a la brasa (280 g.) ... 19,1 €  
*con emulsión de mojo picón*
- Huevos rotos con gulas y langostinos ... 12,8 €
- Revuelto de queso gorgonzola, patata y cebolla confitada ... 11,6 €
- Alcachofas confitadas al Jerez ... 13,1 €  
*con langostinos y jamón*

## Nuestros arroces (mínimo dos raciones)

Arroz cremoso de carabinero .....	20,7 €
Arroz con bogavante.....	20,0 €
Arroz marinero caldoso .....	13,1 €
Arroz a banda .....	13,1 €
Arroz negro .....	13,1 €
Arroz con perdiz .....	13,1 €

## Carnes

- Brazuelo de cordero asado en su jugo ... 22,6 €
- Cochinillo de teta en su punto crujiente ... 18,3 €
- Carrillada ibérica al P.X. ... 12,3 €
- Solomillo ibérico al "Candil" ... 14,1 €

## A la brasa de carbón de encina

- Solomillo de ternera ... 22,6 €
- Lomo bajo de buey ... 18,1€
- Chuletón de vaca madurado ... 60,0 € | Kg.
- Chuletón de ternera morucha ... 55,0 € | Kg.
- Chuletitas de cordero lechal ... 18,7 €
- Solomillo ibérico ... 13,8 €
- Presa ibérica ... 15,5 €
- Pieza entera de presa ibérica (700 g. aprox) ... 44,0 €

## Pescados

- Corvina a la parrilla ... 20,0 €  
*con bisque de carabineros*
- Merluza "Candil" ... 18,3 €  
*rellena de salmón y gambas*
- Lomo de bacalao fresco ... 21,3 €  
*con crema de ajos*
- Atún rojo de almadraba a la plancha ... 21,3 €
- Preguntar por nuestros pescados frescos del día al horno o a la sal ... 50,0 € | Kg.

*Servicio de pan y aperitivo en mesa ... 2,3 €*



We start with ...

- Acorn-fed Iberian ham BEHER gold ...22,0 € |100g
- Acorn-fed Iberian loin ... 13,9 € | 110 g
- Cheese tasting table... 14,2 € | 140g
- Cantabrian Anchovies ... 2,9 € | ud.  
*on fresh tomato*
- Smoked sardine toast ... 3,3 € | ud.  
*with sweet tomato jam*
- White prawns ... 26,3 € | 220 g
- Cockles in white wine sauce... 13,4 €
- Clams in marinera style ... 23,4 €
- Oysters Gillardeau n°2 ... 4,0 € | ud.
- Grilled razor clams ... 2,3 € |ud.

We continue with ...

- Tender sprout salad ... 11,0 €  
*with pickled onion, goat cheese, figs and honey mustard vinaigrette*
- Marinade tuna salad ... 12,8 €  
*with strawberry "pipirrana"*
- Pink tomato with tuna belly and chili peppers... 12,8 €
- Grilled veal sweetbreads ... 11,5 €  
*with garlic potatoes*
- Salmon tartare with guacamole ... 11,0 €
- Almadraba red tuna tartare ... 15,5 € (140g)
- Hake cubes ... 12,2 €
- Corvina cubes ... 15,5 €  
*sautéed with sherry and ham*
- Fried baby squid ... 12,3 €  
*with brava sauce and mild ali-oli*
- Grilled octopus (280 g.) ... 19,1 €  
*with mojo picon emulsion*
- Fried eggs with eels and prawns ... 12,8 €
- Scrambled eggs ... 11,6 €  
*with gorgonzola cheese, potato and confit onion*
- Atichokes in sherry sauce ... 13,1 €  
*with prawns and ham*

Our rice dishes (minimum two portions)

Creamy carabineer rice.....	20,7 €
Brothy seafood rice.....	13,1 €
"A banda" rice .....	13,1 €
Black rice.....	13,1 €
Partridge rice .....	13,1 €

Meats

- "Brazuelo" (arm) of lamb roasted ... 22,6 €
- Pigglet at its crispy point ... 18,3 €
- Iberian pork cheek at P.X. ... 12,53€
- Iberian sirloin "Candil" style ... 14,1 €

In our barbecue

- Beef sirloin ... 22,6 €
- Low beef loin ... 18,1 €
- Matured cow steak ... 60,0 € | Kg.
- "Morucha" veal steak ... 55,0 € | Kg.
- Lamb chops ... 18,7 €
- Iberian sirloin ... 13,8 €
- Iberian pork shoulder fillets... 15,5 €
- Iberian pork shoulder ("presa") complete piece (700g aprox.) ... 44,0 €

Fish

- Grilled corvina ... 20,0 €  
*with carabineer bisqué*
- Hake "Candil" style ... 18,3 €  
*stuffed with salmon and prawns*
- Fresh cod fillet ... 21,3 €  
*with garlic cream*
- Grilled almadraba red tuna ... 21,3 €
- Ask about our fresh fish from the day baked or salted ... 50,0 € | Kg.

*Bread and appetizer service at the table ... 2,3 €*