

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 ... 14,6 € | 140 g
- Anchoas del Cantábrico ... 3,0 € | ud.
sobre tomate natural
- Tosta de sardina ahumada ... 3,4 € | ud.
con mermelada de tomate dulce
- Gambas blancas ... 31,5 € | 220 g
- Berberechos al vino blanco ... 13,5 €
- Almejas a la marinera ... 24,3 €
- Navajas a la plancha ... 2,4 € | ud.

Seguimos con...

- Ensalada de brotes tiernos ... 11,3 €
con cebolla encurtida, queso de cabra, higos y vinagreta de miel y mostaza
- Ensalada de presa ibérica a baja temperatura ... 12,7 €
con mayonesa de atún
- Tomate rosa con ventresca de atún y piparras... 12,7 €
- Mollejas de ternera a la parrilla ... 11,8 €
con patatas al ajo
- Tartar de salmón con guacamole ... 12,1 €
- Tartar de atún rojo de almadraba... 15,5 € (140g)
- Taquitos de corvina ... 15,5 €
salteados al oloroso con jamón
- Taquitos de merluza ... 12,6 €
- Puntillitas bravas ... 12,6 €
con salsa brava y ali-oli suave
- Pulpo ahumado y frito ... 17,2 €
con emulsión de mojo picón
- Huevos rotos con gulas y langostinos ... 13,2 €
- Revuelto de queso gorgonzola, patata y cebolla confitada ... 12,0 €
- Alcachofas confitadas al Jerez ... 13,6 €
con langostinos y jamón

Nuestros arroces (mínimo dos raciones)

Arroz cremoso de carabinero	22,0 €
Arroz marinero caldoso	13,4 €
Arroz a banda	14,3 €
Arroz negro	14,3 €
Arroz con perdiz	14,3 €

Carnes

- Solomillo de ternera ... 23,5 €
con crema de cebolla tostada
- Lomo bajo de buey ... 18,5 €
- Chuletón de vaca madurado ... 60,0 € | Kg.
- Chuletón de ternera morucha ... 55,0 € | Kg.
- Brazuelo de cordero asado en su jugo ... 22,8 €
- Chuletitas de cordero lechal a la plancha ... 18,6 €
- Cochinillo de teta en su punto crujiente ... 18,9 €
- Carrillada ibérica al P.X. ... 12,5 €
- Solomillo ibérico al "Candil" ... 14,0 €
- Presa ibérica a la parrilla ... 15,6 €

Pescados

- Corvina a la parrilla ... 20,5 €
con bisque de carabineros
- Merluza "Candil" ... 18,2 €
rellena de salmón y gambas
- Lomo de bacalao fresco ... 21,2 €
con crema de ajos
- Atún rojo de almadraba a la plancha ... 22,1 €
- Preguntar por nuestros pescados frescos del día al horno o a la sal ... 50,0 € | Kg.

Servicio de pan y aperitivo en mesa ... 2,5 €



We start with ...

- Acorn-fed Iberian ham BEHER gold ...22,0 € |100g
- Acorn-fed Iberian loin ... 13,9 € | 110 g
- Cheese tasting table... 14,6 € | 140g
- Cantabrian Anchovies ... 3,0 € | ud.
on fresh tomato
- Smoked sardine toast ... 3,4 € | ud.
with sweet tomato jam
- White prawns ... 31,5 € | 220 g
- Cockles in white wine sauce... 13,5 €
- Clams in marinera style ... 24,3 €
- Grilled razor clams ... 2,4 € |ud.

We continue with ...

- Tender sprout salad ... 11,3 €
*with pickled onion, goat cheese, figs and honey
mustard vinaigrette*
- Iberian pork cooked at low temperature salad... 12,7 €
with tuna mayonnaise
- Pink tomato with tuna belly and chili peppers... 12,7 €
- Grilled veal sweetbreads ... 11,8 €
with garlic potatoes
- Salmon tartare with guacamole ... 12,1 €
- Almadraba red tuna tartare ... 15,5 € (140g)
- Hake cubes ... 12,6 €
- Corvina cubes ... 15,5 €
sautéed with sherry and ham
- Fried baby squid ... 12,6 €
with brava sauce and mild ali-oli
- Smoked and fried ... 17,2 €
octopus with mojo picón emulsion
- Fried eggs with eels and prawns ... 13,2 €
- Scrambled eggs ... 12,0 €
with gorgonzola cheese, potato and confit onion
- Atichokes in sherry sauce ... 13,6 €
with prawns and ham

Our rice dishes (minimum two portions)

Creamy carabineer rice.....	22,0 €
Brothy seafood rice.....	13,4 €
“A banda” rice	14,3 €
Black rice.....	14,3 €
Partridge rice	14,3 €

Meats

- Beef sirloin ... 23,5 €
- Low beef loin ... 18,5 €
- Matured cow steak ... 60,0 € | Kg.
- “Morucha” veal steak ... 55,0 € | Kg.
- “Brazuelo” (arm) of lamb roasted ... 22,8 €
- Grilled lamb chops ... 18,6 €
- Piglet at its crispy point ... 18,9 €
- Iberian pork cheek at P.X. ... 12,5 €
- Iberian sirloin “Candil” style ... 14,0 €
- Grilled Iberian pork ... 15,6 €

Fish

- Grilled corvina ... 20,5 €
with carabineer bisqué
- Hake “Candil” style ... 18,2 €
stuffed with salmon and prawns
- Fresh cod fillet ... 21,2 €
with garlic cream
- Grilled almadraba red tuna ... 22,1 €
- Ask about our fresh fish from the day baked
or salted ... 50,0 € | Kg.

Bread and appetizer service at the table ... 2,5 €