

TAPAS FRÍAS

Ensaladilla gambas

Papas aliñadas con atún de almadraba

Piriñaca de pescado de roca

TAPA	MEDIA
4.50€	8.50€
6€	11€
3.30€	6.20€

EMBUTIDOS

Jamón de bellota ibérico 100% 5J con su pan con tomate

Queso manchego de oveja 100%

Queso payoyo (Cabra Sierra de Cádiz)

Lomo de bellota ibérico 100% 5J



	20g	60g	100g
Jamón de bellota ibérico 100% 5J con su pan con tomate	5.80€	15€	23€
Queso manchego de oveja 100%	3.30€	9€	15€
Queso payoyo (Cabra Sierra de Cádiz)	3.70€	10€	17€
Lomo de bellota ibérico 100% 5J	3.50€	10€	17€

PARA COMPARTIR

Foie caramelizado con mermelada de higos

Croquetas de jamón ibérico

Croquetas de chocos en su tinta

Paté de gambas

Pulpo a la gallega

Pulpo a la brasa con crema parmantier y sal de plancton

Gambones salteados con tomate concasse, verduras y algas wakame

Brandada de bacalao sobre salsa de piquillo y mermelada de tomate

Bogavante al ajillo con vino fino

Gambas al ajillo

Almejas a la marinera o salteadas al vinagre de Jerez

Berberechos gallegos al vapor

Tortillitas de camarones (unidad)

Mejillones picantes con vino fino

TAPA	MEDIA	RACIÓN
	8€	15€
3.50€	6.50€	10€
3.50€	6.50€	10€
	7€	13€
	10€	15€
		16€
		16€
	7€	13€
		80€ kg
		14€
		15€
		15€
		3€
		12€

Disponemos de información sobre alergias e intolerancias alimentarias. Indíquese a nuestro personal.

ARROCES

Precio por ración (mínimo dos raciones)

Paella mixta	11€
Paella de verduras	13€
Paella de marisco	17€
Arroz con placton, choco y gambones	22€
Fudeuá marinera con fideos finos (todo pelado)	17€
Arroz marinero (del señorito caldoso)	14€
Arroz a banda (pulpo a la brasa y langostinos plancha)	16€
Arroz con ortiguillas y puntillas	15€
Arroz negro con choco y gambas	11€
Arroz con carabineros	90€ kg
Arroz con bogavante	90€ kg

DEL ATÚN



	MEDIA	RACIÓN
Papas aliñadas con atún rojo salvaje de almadraba	6€	11€
Atún rojo salvaje de almadraba confitado a baja temperatura, sal en escamas y aceite de arbequina en pan	6,5€	
Pan brioche con praliné de avellana y mojama de almadraba	6,5€	
Tataki de atún rojo salvaje de almadraba con wok de verdura		17€
Tartar de atún rojo salvaje de almadraba	11€	17€
Sashimi de toro con erizos		24€
Laminas de atún rojo salvaje de almadraba con fritada de ajos y toques cítricos		17€
Atún rojo salvaje de almadraba encebollado sobre puré de patatas trufado	13€	18€

Disponemos de información sobre alergias e intolerancias alimentarias. Indíquese a nuestro personal.

CRUDOS Y MARINADOS

	MEDIA	RACIÓN
Carpaccio de rape y carabinero con suave vinagreta de cítricos y cebollino		17€
Tartar de gambas	11€	17€
Steak tartar	11€	17€
Cebiche de salmón con gambas	11€	17€

FRITURA ANDALUZA

	150g.	250g.
Salmonetes o acedías o chocos o boquerones	7.50€	12€
Puntillitas	10€	16€
Calamar frito o plancha	10€	16€
Frito variado de pescado para una persona 250g.		12€

MARISCOS

Gambas blancas de Huelva cocidas o plancha	110€ kg
Langostinos de Sanlúcar (Pablo Romero) cocidos o plancha	120€ kg
Carabineros plancha	140€ kg
Bogavante cocido o al carbón	80€ kg

Disponemos de información sobre alergias e intolerancias alimentarias. Indíquese a nuestro personal.

DE LA HUERTA

Salmorejo	5€
Salmorejo con chicharrones de atún y toque de lima	7.50€
Ensalada mixta	8€
Ensalada de foie con mango, melón y crujiente de jamón	12€
Ensalada tibia de lechugas, aguacate y salteado de gambas	13€
Ensalada de tomate con melva canutera y cebolla tierna	12€
Ensalada de queso de cabra y naranja con pistachos, picatostes y jamón de pato	12€
Ensalada de remolacha, uvas, crema de queso y vinagreta de cacahuete	10€

DEL CORRAL

Revuelto de puerros y bacalao	12€
Revuelto de trigueros, gambas y coral de erizo	12€
Patatas, huevo frito y jamón	8€

PESCADOS

	MEDIA	RACIÓN
Merluza gallega asada con patatas panaderas al vino fino	12€	20€
Corvina al oloroso viejo con setas y crujiente de jamón	12€	20€
Barriga de atún de almadraba plancha con salsa cremosa de soja y mermelada de tomate	12€	22€
Borriquete con fritada de ajo y patatas arrugadas	12€	20€

ESPECIALIDADES DE LA CASA PESCADOS DEL EXPOSITOR

Mínimo dos personas

A la sal

Al aceite de oliva

Flambeado al Brandy de Jerez (Roteña)

En tartera (pescado asado con patatas y verdura)

Sargo, borriquete, corvina

40€ el kg

Lubina, urta, pargo, lenguado, salmonete

45€ el kg

CARNES AL CARBÓN

	TAPA	MEDIA	RACIÓN
Solomillo de ternera argentina	5.50€	11€	20€
Lomo alto de ternera de retinto			19€
Lomo alto argentino			19€
Presa ibérica a la plancha		8.50€	16€
Solomillo ibérico a la plancha		8€	15€
Chuletillas de cordero lechal a la plancha			18€

CARNES AL CARBÓN DEL EXPOSITO

Lomo alto de vaca vieja retinta			40€/kg
Lomo alto de vaca rubia gallega			48€/kg
Lomo alto de novillo			40€/kg
Presa de guayu 1/4 kg			23€
Lomo bajo de vaca vieja retinta			40€/kg
Lomo bajo de vaca rubia gallega			48€/kg

ESPECIALIDAD DE CARNES

	MEDIA	RACIÓN
Medallones de solomillo de cebón con foie y salsa de Pedro Ximénez	12€	22€
Carrillada ibérica asada de cebón en su jugo al oloroso viejo		16€

Salsas de complemento: Al oloroso con champiñones, Pedro Ximénez, mostaza y miel, roquefort, pimienta verde 1.20€

Salsas frías: Mahonesa, alioli, ketchup... 0.50€

Pan y picos 1€ persona

Disponemos de información sobre alergias e intolerancias alimentarias. Indíquese a nuestro personal.