

Muchos de nuestros platos pueden elaborarse sin algunos de los alérgenos indicados. Si usted es alérgico coméntelo con nuestro personal y podrá elaborarse el plato sin el alérgeno.

Además de los alérgenos indicados todos nuestros platos contienen a causa de salsas de acompañamiento gluten, mostaza y huevo. Si usted es alérgico a estos productos indique a nuestro personal.



TAPAS FRÍAS

	TAPA	MEDIA
Ensaladilla gambas	4.50€	8.50€
Papas aliñadas con atún de almadraba	6€	11€
Piriñaca de pescado de roca	4.50€	6.50€

EMBUTIDOS

	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

	TAPA	MEDIA	RACIÓN
Foie caramelizado con mermelada de higos		8€	15€
Croquetas de jamón ibérico con salsa muselina de perejil	3.50€	6.50€	10€
Croquetas de chocos en su tinta con alioli	3.50€	6.50€	10€
Paté de gambas		7€	13€
Pulpo a la gallega		10€	15€
Pulpo a la brasa con crema parmantier y sal de plancton			16€
Gambones salteados con tomate concasse, verduras y algas wakame			16€
Brandada de bacalao sobre salsa de piquillo y mermelada de tomate		7€	13€
Bogavante al ajillo con vino fino			90€ kg
Gambas al ajillo			14€
Almejas a la marinera o salteadas al vinagre de Jerez			16€
Berberechos gallegos al vapor			16€
Tortillitas de camarones (unidad)			3€
Mejillones picantes con vino fino			12€
Caviar de Riofrio estilo iraní		15 g. - 38€	30g. - 65€
Choco de trasmallo frito		150 g. - 8€	250 g. - 13.50€
Puntillitas fritas		150 g. - 11€	250 g. - 17€

ARROCES

Precio por ración (mínimo dos raciones)

Paella mixta	12€
Paella de verduras	13€
Paella de marisco	17€
Arroz con placton, choco y gambones	22€
Fudeuà 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	12€
Arroz con carabineros	100€ kg
Arroz con bogavante	90€ kg

DEL ATÚN



	MEDIA	RACIÓN
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€

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€

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	90€ kg

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	13€
Ensalada tibia de lechugas, aguacate y salteado de gambas	13€
Ensalada de tomate con melva canutera y cebolla tierna	12€
Ensalada agrídulce con frutas tropicales y katsu de queso payoyo	12€
Ensalada de remolacha, sandía y mozzarella de búfala con salsa de fresas y pistacho	11€

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	13€	22€
Borriquete con fritada de ajo y patatas arrugadas	12€	20€
Calamar frito o plancha	11€	17€

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			20€

CARNES AL CARBÓN DEL EXPOSITOR

Lomo alto de vaca vieja retinta	40€kg
Lomo alto de vaca rubia gallega	48€kg
Lomo alto de vaca pinta cántabra	58€kg
Presa de wuayu 1/4 kg	23€
Lomo bajo de vaca vieja retinta	40€kg
Lomo bajo de vaca pinta cántabra	58€kg

ESPECIALIDAD DE CARNES

	MEDIA	RACIÓN
Medallones de solomillo argentino con foie y salsa de Pedro Ximénez	12€	22€
Carrillada ibérica asada 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... 0.70€

Pan y picos 1€ persona

Muchos de nuestros platos pueden elaborarse sin algunos de los alérgenos indicados. Si usted es alérgico coméntelo con nuestro personal y podrá elaborarse el plato sin el alérgeno.

Además de los alérgenos indicados todos nuestros platos contienen a causa de salsas de acompañamiento gluten, mostaza y huevo. Si usted es alérgico a estos productos indique a nuestro personal.

