

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	5,30€	9,80€
Papas aliñadas con atún de almadraba	6,80€	12,50€
Piriñaca de pescado de roca	5,20€	8,00€

EMBUTIDOS

	20g	60g	100g
Jamón de bellota ibérico 100% Sánchez Romero con su pan con tomate	5,80€	15€	23,00€
Queso manchego de oveja 100%	4€	10€	16,00€
Queso payoyo (Cabra Sierra de Cádiz)	4,30€	11€	17,50€
Lomo de bellota ibérico 100% Sánchez Romero	4,50€	12€	19,00€

PARA COMPARTIR

	TAPA	MEDIA	RACIÓN
Foie caramelizado con mermelada de higos		9€	16€
Croquetas de jamón ibérico con salsa muselina de perejil	4€	7€	10,50€
Croquetas de chocos en su tinta con alioli	4€	7€	10,50€
Pulpo a la gallega		14€	20€
Pulpo a la brasa con crema parmantier y sal de plancton			20€
Gambones salteados con tomate concasse, verduras y algas wakame			17€
Bogavante de bacalao sobre salsa de piquillo y mermelada de tomate		8€	14€
Bogavante al ajillo con vino fino			110€ kg
Gambas al ajillo			15€
Almejas a la marinera o salteadas al vinagre de Jerez			18€
Berberechos gallegos al vapor			18€
Tortillitas de camarones (unidad)			3,50€
Mejillones picantes con vino fino			13€
Caviar de Riofrio estilo iraní		15 g. - 38€	30g. - 65€
Choco de trasmallo frito		150 g. - 9€	250 g. - 15€
Puntillitas fritas		150 g. - 14€	250 g. - 20€

ARROCES

Precio por ración (mínimo dos raciones)

Paella mixta	13€
Paella de verduras	13€
Paella de marisco	19€
Fudeuà marinera con fideos finos (todo pelado)	18€
Arroz marinero (del señorito caldoso)	15€
Arroz a banda (pulpo a la brasa y langostinos plancha)	17€
Arroz con ortiguillas y puntillas	16,50€
Arroz negro con choco y gambas	13€
Arroz con carabineros	150€ kg
Arroz con bogavante	110€ kg

DEL ATÚN



	MEDIA	RACIÓN
Tosta tún rojo salvaje de almadraba confitado a baja temperatura, sal en escamas y aceite de arbequina en pan		8€
Tataki de atún rojo salvaje de almadraba con wok de verdura		19€
Tartar de atún rojo salvaje de almadraba	13€	19€
Sashimi de toro con erizos		27€
Laminas de atún rojo salvaje de almadraba con fritada de ajos y toques cítricos		19€
Atún rojo salvaje de almadraba encebollado sobre puré de patatas trufado	14€	20€
Barriga de atún de almadraba plancha con salsa cremosa de soja y mermelada de tomate	15,50€	25€

CRUDOS Y MARINADOS

	MEDIA	RACIÓN
Carpaccio de rape y carabinero con suave vinagreta de cítricos y cebollino		19€
Tartar de gambas	12,50€	18€
Steak tartar	12,50€	19€
Cebiche de salmón con gambas	12€	18€

MARISCOS

Gambas blancas de Huelva cocidas o plancha	110€ kg
Langostinos de Sanlúcar (Pablo Romero) cocidos o plancha	130€ kg
Carabineros plancha	150€ kg
Bogavante cocido o al carbón	110€ kg

DE LA HUERTA

Salmorejo	6,30€
Salmorejo con chicharrones de atún y toque de lima	8,50€
Ensalada de foie con mango, melón y crujiente de jamón	13€
Ensalada tibia de lechugas, aguacate y salteado de gambas	14€
Ensalada de tomate con melva canutera y cebolla tierna	13€
Ensalada de remolacha, uvas negras y mozzarella de búfala con salsa de frambuesas y pistacho	12€
Ensalada de queso de cabra con naranja y jamón de pato	13€

DEL CORRAL

Revuelto de puerros y bacalao	14€
Revuelto de trigueros, gambas y coral de erizo	14€
Patatas, huevo frito y jamón	8,50€

PESCADOS

	MEDIA	RACIÓN
Merluza gallega asada con patatas panaderas al vino fino	13€	20€
Corvina al oloroso viejo con setas y crujiente de jamón	13€	20€
Barriga de atún de almadraba plancha con salsa cremosa de soja y mermelada de tomate	15,50€	25€
Borriquete con fritada de ajo y patatas arrugadas	13€	20€
Calamar frito o plancha	12€	18€

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	45€ el kg
Lubina, urta, pargo, lenguado, salmonete	50€ el kg

CARNES AL CARBÓN

	MEDIA	RACIÓN
Solomillo de ternera argentina	14€	23€
Lomo alto de ternera de retinto		21€
Lomo alto argentino		21€
Presa ibérica a la plancha	10€	18€
Solomillo ibérico a la plancha	9,50€	17€
Chuletillas de cordero lechal a la plancha		20€

CARNES AL CARBÓN DEL EXPOSITOR

Lomo alto de vaca vieja retinta	48€kg
Lomo alto de vaca rubia gallega	56€kg
Lomo alto de vaca pinta cántabra	62€kg
Lomo bajo de vaca vieja retinta	48€kg
Lomo bajo de vaca rubia gallega	56€kg
Lomo bajo de vaca pinta cántabra	62€kg

ESPECIALIDAD DE CARNES

	MEDIA	RACIÓN
Medallones de solomillo argentino con foie y salsa de Pedro Ximénez	15,50€	26€
Carrillada ibérica asada en su jugo al oloroso viejo		17€

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.

