**CHACINAS, SALAZONES Y FOIE 1/2 RACIÓN RACIÓN**

Jamón ibérico de bellota 15,00€ 24,50€

Foie de pato con manzana caramelizada 14,00€ 21,50€

Anchoas de Santoña 00 (6 Uds.) 18,50€

**CAPRICHOS DEL MAR**

Tartar de atún rojo con alga wakame y sésamo tostado 22,50€

Ceviche de lubina y carabinero con jugo de lima 21,00€

**CON LOS MEJORES HUEVOS CAMPEROS**

Rabas fritas finas con huevos camperos 12,50€ 17,50€

Huevos de corral estrellados, con jamón ibérico y patatinas 12,50€ 18,50€

**PULPO Y CONCHA**

Pulpo de pedrero con cachelos al aceite de pimentón 13,00€ 18,50€

Pulpo a la parrilla con alioli 18,50€

Almejas de playa a la sartén al punto picante 21,50€

**FRITOS EN ACEITE DE OLIVA**

**(Nuestros pescaditos fritos se acompañan de piperrada de pimientos asados)**

Boquerones plateados fritos al momento 12,50€

Calamares de potera a la Andaluza 11,00€ 17,80€

Croquetas caseras del Chef. Diferentes cada día. Consúltenos (8 Uds.) 12,50€

Buñuelos de bacalao con miel de romero 14,50€

**ENSALADAS Y VERDURAS**

Gazpacho tradicional con timbal de verduras 10,00€

Los mejores tomate de la Huerta con piparras encurtidas y aceite de oliva virgen 10,00€

Ensaladilla rusa tradicional de bonito del norte 8,00€ 12,80€

Ensalada de tomate de temporada, ventresca de bonito y cebolleta dulce 14,50€

Verduras del día salteadas con jamón ibérico y ajo laminado 13,50€

Espárragos trigueros a la brasa con su romesco 14,50€

**LOS ARROCES DE LA PLAYA**

**ELABORADOS CON EL MEJOR ARROZ DE CALASPARRA. SECOS O CALDOSOS.**

Marinero, limpio con Alíoli, para no mancharse (Mín. 2 personas, precio por persona) 18,50€

Arroz con chipirones y verduritas de nuestra Huerta (Mín. 2 personas, precio por persona) 18,50€

Arroz con pulpo y verduras de temporada (Mín. 2 personas, precio por persona) 18,50€

Negro, a la tinta del calamar y Alioli suave (Mín. 2 personas, precio por persona) 18,50€

Arroz con taquitos de solomillo, setas y ajos tiernos (Mín. 2 personas, precio por persona) 18,75€

Con carabineros de Isla Cristina (Mín. 2 personas, precio por persona) 22,50€

Con bogavante (Mín. 2 personas, precio por persona) 26,00€

Si tiene alguna intolerancia alimentiaria háganoslo saber. Disponemos de información sobre alérgenos.

¡El placer continua en casa! El pan y los postres son elaborados en nuestro obrador. ¡Pruébelos¡

**PESCADOS DE LONJA 1/2 RACIÓN RACIÓN**

Calamar de potera a la parrilla 18,50€

Chipirones de anzuelo al Ajili-mojili 13,00€ 19,50€

Pescados a la sal (Mínimo 2 personas). Ración 23.50€

Tronco de rape a los ajos tostados. Para uno y para dos. Precio por persona 23,50€

Lenguado de estero asado con su piel 26.50€

**ESPECIALISTAS EN MERLUZA DE PINCHO**

A la Gallega con sus cachelos 21,50€

Al horno y su refrito de ajos 21,50€

Merluza a la Romana con patata hilada 21,50€

**CARNES ELABORADAS CON CARIÑO**

**CARNES ROJAS**

Tacos de buey salteados a la sartén con ajetes tiernos y manzana 18,50€

Lomo de vaca madura a la parrilla con patatas torneadas 22,50€

El clásico, solomillo de carne roja a las brasas con sal Maldón 22,50€

Solomillo al foie fresco con reducción de Oporto 23,00€

Steak tartar de solomillo hecho al momento 21,50€

**CORDERO LECHAL SELECCIONADO EN ORIGEN**

Sesitos de cordero lechal a la Romana 15,00€

Mollejitas de cordero al aroma de Jerez 17,50€

Costillitas de cordero lechal a la sartén 18,50€

**PANES ARTESANOS…..2,20€**

Pregunte por nuestros productos de temporada.

**TODOS NUESTROS PRODUCTOS SE PREPARAN PARA LLEVAR, CON UN 5% DE DESCUENTO SOBRE PRECIO DE CARTA.**

**PRESENTANDO LA TARJETA CLIENTE USTED PUEDE DISFRUTAR DE UN 5% DE DESCUENTO AÑADIDO.**