

CHACINAS, SALAZONES Y FOIE 1/2 RACIÓN RACIÓN

Jamón ibérico de bellota	15,50€25,50€
Foie de pato con manzana caramelizada	14,00€21,50€
Anchoas de Santoña 00 (6 Uds.)	18,50€

CAPRICHOS DEL MAR

Pulpo a la parrilla con alioli	18,50€
Pulpo de pedrero con cachelos al aceite de pimentón	13,00€18,50€
Almejas de playa a la sartén al punto picante	21,50€

PARA ENTRAR EN CALOR

Marmita de pescadores con gamba y rape de costa	14,50€
Callos con mucho morro	12,00€18,00€

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€

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€
.....	12,50€
Buñuelos de bacalao con miel de romero	14,50€

ENSALADAS Y VERDURAS

Los mejores tomates de la Huerta con piparras encurtidas y aceite de oliva virgen	11,50€
Ensalada de hojas verdes, espárragos trigueros, aguacate y cebolla roja al aliño trufado	11,50€
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€
Alcachofas naturales a la parrilla con cristal de sal (En temporada)	15,50€
.....	15,50€

LOS ARROCES DE LA PLAYA

Elaborados con el mejor arroz de Calasparra. Secos o caldosos.

Marinero, limpio con Alioli, 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 alimentaria háganoslo saber. Disponemos de información sobre alérgenos.

PESCO

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€
Rape de tripa negra al ajo dorado. 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.**