

ENTRANTES

	RACIÓN
SOPA DE PESCADO Y MARISCO	9,85
CÓCTEL DE MARISCO	12,50
TARTAR DE CARABINERO con su cabeza a la brasa, perlas de wasabi y caviar de tobiko	20,00
CEVICHE ROJO DE MARISCO con totopos	12,50
ZAMBURIÑAS A LA BRASA (2 u.)	9,60
GAMBAS AL AJILLO	18,90
BERENJENA a la brasa con salsa romesco	7,50
CORAZONES DE ALCACHOFA rellenos de bechamel de marisco y gratinados con parmesano al horno de leña (4 u.)	8,80

NUESTROS CLÁSICOS

	1/2	RACIÓN
ENSALADILLA DE GAMBAS	7,15	11,50
PATÉ DE BOGAVANTE del Estrecho y pimientos del piquillo	9,50	16,50
FIDEOS CON ALMEJAS Y GAMBAS		15,75
MEJILLONES GALLEGOS DE ROCA a la brasa		15,75
TORTILLA DE PATATA "COULANT" con cebolla caramelizada a la brasa y alioli		8,00
REVUELTO DE BACALAO DORADO con patatas paja		16,50
CORTE DE PRESA IBERICA de bellota a la casera (según peso 500 g.)		40,00

TOSTAS, BOCADOS & TACOS

TACO DE CAMARONES FRITOS con pico de gallo y salsa kimuchi	4,80
TACO DE LOMO NEGRO DE ATÚN DE ALMADRABA con guacamole y salsa chipotle	4,80
TOSTAS DE ANCHOA Y BOQUERÓN en vinagre sobre mousse de piparras (2 u.)	5,25
TOSTAS DE DESCARGAMENTO DE ATÚN DE ALMADRABA (2 u.) con ensalada wakame y salsa kimuchi	6,50
TOSTAS DE SEMIMOJAMA DE ATÚN DE ALMADRABA sobre crema de queso Payoyo y vinagreta de tomate seco (2 u.)	6,50
MINICROISSANT DE DESCARGAMENTO DE ATÚN DE ALMADRABA con salsa spicy crujiente	5,00

ENSALADAS Y FRÍOS

	1/2	RACIÓN
ENSALADILLA CON CARPACCIO de gambas al ajillo	7,90	14,70
TOMATE DE TEMPORADA con aliño de ajos y AOVE		8,00
PIMIENTOS ASADOS AL CARBÓN con cebolleta y bonito del norte en AOVE		15,50
ENSALADA DE COGOLLOS con pimientos del piquillo confitados al horno y ventresca de bonito del norte en AOVE		14,90
ENSALADA CÉSAR con pechuga de pollo asada al carbón, rallado de parmesano y nuestra salsa César casera. (Recomendado para 2 pers.)		11,00

100% ATÚN ROJO SALVAJE

ALMADRABA - GADIRA

CAPTURA 2025

MOJAMA Extra (50g./100 g.)	5,25 10,50
NIGIRI DE DESCARGADO y ortiguilla frita (1u.) (Seco)	5,85
JAMÓN de descargado (Seco)	20,00
COSTILLAS A LA BRASA sobre arroz con jengibre, ajo y lima (Semigraso)	19,00
TARANTELO A LA BRASA con ensalada wakame y sésamo (Semigraso)	27,50

SURTIDO DE CRUDO

Tartar de descargamento, Sashimi de lomo blanco, Tataki de lomo negro y Lomo picante (Recomendado para 2 personas)

RACIÓN 45,00

DESCARGADO SEMICURADO con aceite ahumado y ensalada wakame (Seco)
SASHIMI DE LOMO BLANCO (Descargado) con mayonesa japonesa (Seco)
TATAKI DE LOMO NEGRO (Descargamento) sobre fideos de apio y vinagreta de hierbas aromáticas (Seco)
1/2 18,00 RACIÓN 29,50

TARTAR DE COLA BLANCA

cortado al momento con mousse de ajo blanco (Seco)

RACIÓN 25,00

PRECIOS EN EUROS. 10% IVA INCLUIDO.

SI PADECE ALGUNA INTOLERANCIA O ALERGIA ALIMENTICIA HÁGANOSLO SABER. DISPONEMOS DE ELABORACIONES APTAS PARA CELÍACOS Y DE CARTA DE ALÉRGENOS.

ARROCES

MÍNIMO 2 PERSONAS
HASTA LAS 16:30

ARROZ CALDOSO marineró	p.p.16,25
ARROZ SEÑORITO al horno	p.p.14,20
ARROZ NEGRO con calamares de potera al horno	p.p.19,00
ARROZ CON CARABINEROS y chipirones al horno	p.p.30,00
ARROZ MELOSO CON COLA BLANCA DE ATÚN a la manzanilla de Sanlúcar	p.p.18,50
FIDEUA DE ZAMBURIÑAS y gambones al horno	p.p.18,25
HASTA LAS 16:30 Y DE 20:00 A 23:00	
ARROZ EN SALSA VERDE con almejas y gambas	p.p.16,80

CARNES

A LA BRASA

Josper®

CORTE DE PRESA IBÉRICA de bellota (según peso 500 g.)	40,00
MEDALLONES DE SOLOMILLO de vaca premium con patatas fritas y pimientos del piquillo confitados (200 g.)	32,00
HAMBURGUESA PREMIUM de vaca con crema de queso de cabra, bacon ahumado y salsa especial (200 g.)	14,50
ENTRECOT DE RETINTO con patatas fritas (según peso 350 g.)	30,00
COSTILLAS DE TERNERA BLACK ANGUS a baja temperatura y braseadas	22,00

ENCARGA CON NOSOTROS

BOGAVANTE NACIONAL O CANADIENSE
EN ARROZ, A LA BRASA, COCIDO O A LA PLANCHA

NUESTRA PESCADERÍA

FREIDOR

CROQUETAS CASERAS
de vieiras y jamón (8u.)
RACIÓN 14,00€

TORTILLITA DE
CAMARONES (1u.)
2,75€

TIRAS DE CHOCOS
FRITOS
1/2 9,00€ | RACIÓN 17,00€

TAQUITOS DE CORVINA
fritos al limón
RACIÓN 17,50€

GALLO A LA ROMANA
RACIÓN 15,75€

CONSULTE NUESTRO PESCAÍTO
EN FRITURA DE NUESTRO
EXPOSITOR

AL NATURAL

OSTRA MAUGER
DE NORMANDÍA
(Unidad)
4,50

Y ADEMÁS

CALAMAR DE POTERA frito, a la plancha o a la brasa (según peso 500 g.)	30,00
CHOCO del trasallo a la plancha con salsa ají verde (según peso 500 g.)	25,00
LOMO DE BACALAO en salsa verde o a la brasa (200 g.)	30,00
CENTRO DE MERLUZA a la brasa o en salsa verde con gambas y almejas	23,50
COGOTE DE MERLUZA al horno de brasa a la donostiarra (2 personas)	40,00
KOKOTXAS DE MERLUZA en salsa verde o al pil-pil	28,00

MARISCO

COCIDO, PLANCHA O BRASA

QUISQUILLAS (según peso 100 g.)	15,00
GAMBAS BLANCAS DE HUELVA (según peso 100 g.)	16,75
LANGOSTINOS TIGRES EXTRA (según peso 100 g.)	15,00

RAPITO AL HORNO DE CARBÓN con patatas panaderas y salsa bilbaína (según peso 500 g.)	27,50
RODABALLO a la brasa (según peso 500 g.)	45,00
DORADA O LUBINA DE ESTERO frita a la gaditana, a la plancha, a la espalda o a la brasa (según peso 500 g.)	26,25
DORADA O LUBINA SALVAJE frita a la gaditana, a la plancha, a la espalda o a la brasa (según peso 500 g.)	38,00
PARGO O URTA de roca de la Bahía frito a la gaditana, a la plancha o a la brasa (según peso 500 g.)	42,50

HORARIO DE COCINA: DE 13:00 A 16:30 HR Y DE 20:00 A 23:30 HR.
PAN O PICOS 0,90€/ PERSONA

LOS PRODUCTOS DE LA PESCA SERVIDOS EN ESTE ESTABLECIMIENTO, AFECTADOS POR EL R.D.1420/2006 SOBRE PREVENCIÓN DE LA PARASITOSIS POR ANISAKIS, SON SOMETIDOS AL TRATAMIENTO EN LOS TÉRMINOS ESTABLECIDOS EN EL CITADO R.D.
NUESTROS PRODUCTOS DEL MAR PROCEDEN DE MÉTODOS DE PESCA SOSTENIBLE.