

ENTRANTES

	RACIÓN
SALMOREJO con jamón y huevo duro	6,50
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
CORAZONES DE ALCACHOFA rellenos de bechamel de marisco y gratinados con parmesano al horno de leña (4 u.)	10,00
BERENJENA a la brasa con salsa romesco	7,50

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
GAMBAS AL AJILLO		18,90
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 IBÉRICA de bellota a la casera (según pero 500 g.)		40,00

ENSALADAS Y FRÍOS

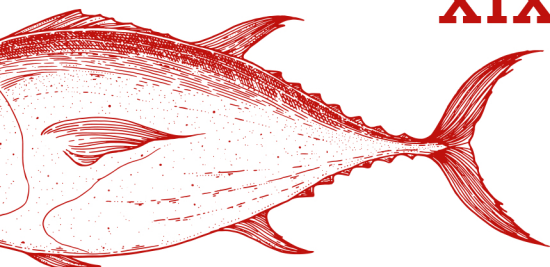
	1/2	RACIÓN
ENSALADILLA TEMPLADA con carpaccio de gambas al ajillo	7,90	14,70
TOMATE DE TEMPORADA con aliño de ajos y AOVE		8,00
PIMIENTOS ASADOS AL CARBÓN con cebolleta y bonito del norte en AOVE		15,50
ENSALADA DE COGOLLOS con pimientos del piquillo confitados al horno y ventresca de bonito del norte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

TOSTAS Y TACOS

TACO DE CAMARONES FRITOS con pico de gallo y salsa kimuchi	5,00
TACO DE LOMO NEGRO DE ATÚN DE ALMADRABA con guacamole y salsa chipotle	5,00
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

XIX JORNADAS ATÚN

ROJO
SALVAJE
ALMADRABA - GADIRA
CAPTURADA 2026



Cada primavera celebramos, desde hace más de una década, una experiencia culinaria única en torno al **atún rojo salvaje de almadraba**. Desde nuestros inicios en 2006, hemos tenido el privilegio de compartir con vosotros la belleza y el sabor incomparable de este auténtico tesoro del mar.

Os invitamos a formar parte de este viaje gastronómico, donde el **atún rojo salvaje de almadraba** es el gran protagonista. Descubrid su magia y dejaos llevar por una experiencia que rinde homenaje a la tradición, la excelencia y el amor por la buena mesa.

Consultad nuestra carta para descubrir nuestros platos y conocer más sobre el arte del ronqueo del **atún rojo de almadraba**.

SI PADECE ALGUNA INTOLERANCIA O ALERGIA ALIMENTICIA HÁGANOSLO SABER.
DISPONEMOS DE ELABORACIONES APTAS PARA CELÍACOS Y DE CARTA DE ALÉRGICOS.
PARA EVITAR EL DESPERDICIO, LE OFRECEMOS LA POSIBILIDAD DE LLEVARSE SU COMIDA NO CONSUMIDA.

PRECIOS EN EUROS. 10% IVA INCLUIDO.

ARROCES

MÍNIMO 2 PERSONAS
HASTA LAS 16:30

ARROZ CALDOSO marinerero con almejas, gambones, chipirones	p.p.17,00
ARROZ SEÑORITO al horno con gambones, corvina, mejillones	p.p.15,00
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
ARROZ MELOSO CAMPERO con carrilada ibérica	p.p.17,00
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 ternera Limusin con patatas fritas y pimientos del piquillo confitados (200 g.)	32,00
HAMBURGUESA PREMIUM de ternera Limusin con crema 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 (300 g.)	22,00

ENCARGA CON NOSOTROS

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

NUESTRA PESCADERÍA

FREIDOR

TIRAS DE CHOCOS FRITOS

1/2 9,00€ | RACIÓN 17,00€

TAQUITOS DE CORVINA

fritos al limón
RACIÓN 17,50€

MERLUZA A LA ROMANA

RACIÓN 17,50€

CROQUETAS CASERAS

de vieiras y jamon (8u.)
RACIÓN 16,00€

TORTILLITA DE CAMARONES (1u.)
2,90€

CONSULTE NUESTRO PESCAÍTO
DE FRITURA EN NUESTRO
EXPOSITOR

AL NATURAL

OSTRA MAUGER DE NORMANDÍA

(Unidad)

4,50

MARISCO

COCIDO | PLANCHA | BRASA

QUISQUILLAS (según peso 100 g.)	15,00
GAMBAS BLANCAS DE HUELVA (según peso 100 g.)	12,50
LANGOSTINOS TIGRES EXTRA (según peso 100 g.)	15,00

Y ADEMÁS

LOMO DE BACALAO en salsa verde o a la brasa (200 g.)	30,00	CHOCO del trasallo a la plancha con salsa ají verde (según peso 500 g.)	25,00
CENTRO DE MERLUZA a la brasa o en salsa verde con gambas y almejas	23,50	RAPITO AL HORNO DE CARBÓN con patatas panaderas y salsa bilbaína (según peso 500 g.)	27,50
KOKOTXAS DE MERLUZA en salsa verde o al pil-pil	28,00	DORADA O LUBINA DE ESTERO frita a la gaditana, a la plancha, a la espalda o a la brasa (según peso 500 g.)	30,00
RODABALLO a la brasa (según peso 500 g.)	45,00	PESCADO SALVAJE SALMONETE, BESUGO, CORVINA, URTA, PARGO, LUBINA, DORADA. frito a la gaditana, a la plancha, a la espalda o a la brasa (según peso 500 g.)	42,50
LENGUADO a la brasa (según peso 500 g.)	45,00		

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