

ENTRANTES

	RACIÓN
SALMOREJO con jamón y huevo duro	6,50
CÓCTEL DE MARISCO	12,50
CEVICHE ROJO DE MARISCO con totopos	12,50
ZAMBURIÑAS A LA BRASA (2 u.)	9,60
**Unidad extra en ración	4,80
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
ALMEJAS a la marinera o a la manzanilla (300 g.)		25,00
GAMBAS AL AJILLO		18,90
TORTILLA DE PATATA "COULANT" con cebolla caramelizada a la brasa y alioli		8,00
REVUELTO DE BACALAO DORADO con patatas paja		16,50
FIDEOS CON ALMEJAS Y GAMBAS		15,75

ENSALADAS Y FRÍOS

	1/2	RACIÓN
ENSALADILLA TEMPLADA con carpaccio de gambas al ajillo	7,90	14,70
TOMATE DE TEMPORADA con aceite de oliva virgen extra		8,00
TOMATE DE TEMPORADA CON TACO DE BONITO con aceite de oliva virgen extra		16,00
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		15,90
ENSALADA CÉSAR con pechuga de pollo y cogollos asados al carbón, rallado de parmesano y nuestra salsa César casera. (Recomendado para 2 personas)		12,00

TACOS, TOSTAS Y BOCADOS

TACO DE CAMARONES FRITOS con pico de gallo y salsa kimuchi	5,00
TACO DE LOMO NEGRO DE ATÚN DE ALMADRABA con guacamole, pico de gallo 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
TOSTAS DE SEMIMOJAMA (2 u.) sobre crema de queso de cabra y vinagreta de tomate seco	6,50
MINICROISSANT DE DESCARGAMENTO DE ATÚN DE ALMADRABA con salsa crujiente-picante	5,00

100% ATÚN ROJO SALVAJE

ALMADRABA - GADIRA

CAPTURA 2026

MOJAMA Extra (50g./100 g.)	5,25 10,50
NIGIRI DE DESCARGADO y ortiguilla frita (1u.) (Seco)	6,00
PIZZA DE SASHIMI DE LOMO BLANCO con mayonesa de anchoas, cebolla, tomate cherry, jalapeños, aceitunas y rúcula (Seco)	15,00
CARPACCIO DE TORO Y CARABINEROS con suave vinagreta de cítricos, almendras y concentrado de sus cabezas (Seco)	17,50
JAMÓN de descargado (Seco)	21,00
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

SASHIMI DE LOMO BLANCO (Descargado) con mayonesa japonesa (Seco)

TATAKI DE LOMO NEGRO (Descargamento) sobre fideos de apio y vinagreta de hierbas aromáticas (Seco)

RACIÓN 29,50

TARTAR DE COLA BLANCA cortado al momento con mousse de ajo blanco (Seco)

RACIÓN 25,00

SURTIDO DE CRUDO

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

RACIÓN 50,00

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

PRECIOS EN EUROS. 10% IVA INCLUIDO.

PRECIOS EN EUROS. 10% IVA INCLUIDO.

ARROCES

MÍNIMO 2 PERSONAS
HASTA LAS 16:30

ARROZ CALDOSO mariner 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®

PRESA IBÉRICA de bellota (según peso 500 g.)	40,00
PRESA IBÉRICA de bellota guisada a la casera (según peso 500 g.)	40,00
SOLOMILLO DE TERNERA Limusin con patatas fritas y pimientos del piquillo confitados (200 g.)	35,00
HAMBURGUESA PREMIUM de ternera gallega con crema queso de cabra, bacon ahumado y salsa especial (200 g.)	15,00
ENTRECOT DE LOMO BAJO DE TERNERA 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.)
3,00€

CONSULTE NUESTRO PESCAÍTO
DE FRITURA EN NUESTRO
EXPOSITOR

AL NATURAL

OSTRA MAUGER DE NORMANDÍA

(Unidad)

4,50

Y ADEMÁS

LOMO DE BACALAO en salsa verde o a la brasa (200 g.)	30,00	CALAMAR DE POTERA frito, a la plancha o a la brasa (según peso 500 g.)	32,50
CENTRO DE MERLUZA a la brasa o en salsa verde con gambas y almejas	23,50	CHOCO del trasallo a la brasa con salsa ají verde (según peso 500 g.)	25,00
COGOTE DE MERLUZA al horno de brasa a la donostiarra (Recomendado para 2 personas)	40,00	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
LOMO DE CORVINA DE ANZUELO a la brasa (según peso 250 g.)	24,25	PESCADO SALVAJE SALMONETE, BESUGO, URTA, PARGO, LUBINA, DORADA. frito a la gaditana, a la plancha, a la espalda o a la brasa (según peso 500 g.)	42,50
RODABALLO O LENGUADO a la brasa (según peso 500 g.)	45,00		

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

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.