ENTRANTES

	RACIÓN
SOPA DE MARISCO Y PESCADO	10,00
CEVICHE ROJO DE MARISCO con totopos	14,00
VIEIRAS 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
GAMBAS AL AJILLO	19,50

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.)		29,00
MEJILLONES GALLEGOS DE ROCA a la brasa		16,00
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		16,00

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
** Con taco de bonito		18,00
PIMIENTOS ASADOS AL CARBÓN con cebolleta y bonito del norte en AOVE		16,50
ENSALADA LA MAREA Canónigos, aguacate, pimiento del piquillo confitado, bonito, queso, etc.		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)		13,00

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.)	5,75
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	6,00

100% ATÚN ROJO SALVAJE

ALMADRABA - GADIRA

CAPTURA 2026

MOJAMA Extra (50g./100 g.)	6,00 | 11,00
NIGIRI DE DESCARGADO y ortiguilla frita (1u.) (Seco)	6,50
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 INCLUÍDO.

ARROCES

MÍNIMO 2 PERSONAS
HASTA LAS 16:30

ARROZ CALDOSO marinero 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 VIEIRAS 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 (180 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.)	25,00

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 10,00€ | RACIÓN 19,00€

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

MARISCO

COCIDO | PLANCHA | BRASA

QUISQUILLAS (según peso 100 g.)	15,00
GAMBAS DE HUELVA (según peso 100 g.)	12,50
GAMBAS BLANCAS EXTRA DE HUELVA Nº0 (según peso 100 g.)	20,00
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
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 (Recomendado para 2 personas)	40,00
KOKOTXAS DE MERLUZA en salsa verde o al pil-pil	28,00
LOMO DE CORVINA DE ANZUELO a la brasa (según peso 250 g.)	25,00
RODABALLO O LENGUADO a la brasa (según peso 500 g.)	48,00
CALAMAR DE POTERA frito, a la plancha o a la brasa (según peso 500 g.)	32,50
CHOCO del trasmallo a la brasa con salsa ají verde (según peso 500 g.)	27,50
RAPITO AL HORNO DE CARBÓN con patatas panaderas y salsa bilbaína (según peso 500 g.)	27,50
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
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.)	45,00

PRECIOS EN EUROS. 10% IVA INCLUIDO

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.