

Pregunte por nuestras sugerencias. Pescados, carnes y productos de temporada.



TAPAS FRÍAS

	TAPA	MEDIA
Ensaladilla	3€	5.60€
Papas aliñadas con melva	3€	5.60€
Huevas de merluza aliñadas	3.20€	6€
Salpicón de marisco	3.30€	6.20€
Hígado de ternera con cebolla tierna y perejil	3€	5.60€
Pimientos aliñados con atún en escabeche casero	5.50€	9.50€
Pastel de cabracho	3.30€	6.40€
Pastel de ortiguillas y salsa de endivias al azafrán	4€	7.50€

PANES

Tosta de queso de cabra con cebolla caramelizada, nueces y miel	3€
Tosta de salmón ahumado	3€
Tosta de jamón ibérico de bellota	4.50€
Tosta de Foie fresco a la plancha con chutney de manzana y salsa P.X.	6€
Pan de cristal de bacalao confitado con escalibada	8€
Pan con tomate aceite y sal	4€

EMBUTIDOS

	20g	60g	100g
 Jamón de bellota 100% ibérico 5J Sanchez Romero Carvajal con pan con tomate	5.40€	15€	23€
Queso manchego de oveja 100%	3.50€	10€	16€
Queso de cabra (Payoyo) Sierra de Cádiz	4€	11€	17€
 Caña de Lomo de bellota 100% ibérico 5J Sanchez Romero Carvajal	3.80€	11€	18€
Chorizo ibérico	3.20€	7.30€	14€
Salchichón ibérico	3.20€	7.30€	14€
Surtido ibérico			18€

Disponemos de información sobre alergias e intolerancias alimentarias. Indíquese a nuestro personal.

Pregunte por nuestras sugerencias. Pescados, carnes y productos de temporada.

A COMPARTIR

	TAPA	MEDIA	RACIÓN
Foie caramelizado con mermelada de higos		8€	15€
Croquetas de pollo	3.50€	6.80€	10€
Croquetas de gambas, espinacas y pistachos	3.50€	6.80€	10€
Gorgonzola con crema de membrillo y pan de hierbas		7€	
Pulpo a la gallega		10.50€	16€
Pulpo en tempura con patatas cachelos y salsa cremosa de ajos		11€	17€
Pulpo a la brasa con patata majada y alioli de ajo negro			17€
Huevo de alcachofa con trufa negra y jamón en tempura			14€
Gambas al ajillo			14€
Almejas a la marinera o salteadas al vinagre de Jerez			16€
Buñuelos de langostinos con muselina de perejil		7€	11€
Ortiguillas fritas sobre carpacho de tomate y mahonesa de soja			14€
Brandada de bacalao con mermelada de tomate y salsa de piquillo		7.50€	11€
Lasaña de boletus, rúcula y crujiente de bacon con crema de foie			14€
Sardina ahumada con picadillo de tomates y mango	3.60€		
Mojama de atún de almadraba 1ª extra	4€	12€	18

DE LA HUERTA

Salmorejo			5.5€
Ensalada mixta			7.50€
Tomate aliñado			5€
Parrillada de verduras			10€
Ensalada de tomate, mozzarella de búfala y jamón ibérico sobre pesto genovés			12€
Ensalada de solomillo de salmón ahumado con aguacate en tempura, vinagreta de mostaza y miel			13€
Ensalada templada de setas con nueces y lascas de queso viejo			13€
Ensalada de foie con mango, melón y crujiente de jamón			14€
Alcachofas con almejas y gambas			18€




Disponemos de información sobre alergias e intolerancias alimentarias. Indíquese a nuestro personal.

Pregunte por nuestras sugerencias. Pescados, carnes y productos de temporada.

DEL CORRAL

Revuelto de patatas, foie fresco y manzana	13€
Revuelto de ortiguillas y aguacate	13€
Revuelto de patatas y jamón	10.50€
Patatas, huevo frito y jamón	7.50€
Revuelto de setas y gambas	13€

CRUDOS Y MARINADOS

	MEDIA	RACIÓN
 Tataki de atún rojo salvaje de almadraba con wok de verdura		17€
 Tarantelo de atún rojo salvaje de almadraba marinado con salsa asiática, patata arrugada y huevo de corral		17€
Cebiche de corvina con pimiento, cebolla, aguacate, gulas y leche de tigre	10€	16€
Salmón marinado a la vainilla con toque de lima y lechugas	8.50€	14€
Tartar de gambas	10.50€	17€
 Tartar de atún rojo salvaje de almadraba	10.50€	17€
Steak tartar de solomillo argentino	10.50€	17€

FRITURAS

	150g.	250g.
Frito variado de pescado (para una persona 250g.)		12€
Salmonetes o acedías o chocos o boquerones	7.5€	12€
Puntillitas	12€	18€
Calamar frito o plancha	11€	17€
Ortiguillas fritas sobre carpacho de tomate y mahonesa de soja		14€
Tortillita de camarones (unidad)		1.80€



Disponemos de información sobre alergias e intolerancias alimentarias. Indíquese a nuestro personal.

Pregunte por nuestras sugerencias. Pescados, carnes y productos de temporada.

MARISCOS

	150g.	250g.
Gambas blancas de Huelva cocidas o plancha	16€	26€
Langostinos de Sanlúcar cocidos o plancha	16.50€	27.50€
Carabineros a la brasa	19.50€	32.50€

PESCADOS

	MEDIA	RACIÓN
 Barriga de atún rojo salvaje de almadraba plancha con salsa cremosa de soja y mermelada de tomate	13€	22€
Merluza albardada con panceta ibérica, berenjena mozarabe con su caldo lacteo	12€	20€
Suprema de corvina plancha con crema de gambas	12€	19€
Bacalao asado con salteado de tirabeques sobre humus	12€	18€
 Tarantelo de atún rojo salvaje de almadraba a la brasa con alcachofas, crema de queso mascarpone y panceta ibérica		20€
Medallones de rape a la plancha, tomate asado con hierbas y trigueros	12€	20€
Borriquete, corvina		40€/Kg
Pargo, lubina, urta, lenguado, salmonete		45€/Kg

Pregunten por los pescados del día

Todos los pescados de la Bahía pueden servirse asados a la brasa o confitados en aceite de oliva con guarnición de verduras

ARROZ

	MEDIA	RACIÓN
Arroz negro con chocos y gambas		12€
Arroz salteado con verduras y gambas estilo asiático	8€	11€
Risotto de queso gorgonzola y nueces		11€
Arroz con boletus y foie		14€
Paella mixta (2pax)		24€
Arroz con carabineros meloso (2pax)		30€

Disponemos de información sobre alergias e intolerancias alimentarias. Indíquese a nuestro personal.

Pregunte por nuestras sugerencias. Pescados, carnes y productos de temporada.

CARNES AL CARBÓN

	TAPA	MEDIA	RACIÓN
Solomillo argentino	6.50€	13€	21€
Lomo alto de ternera de retinto			19.50€
Lomo bajo de vaca			23€
Presa ibérica		9€	16€
Solomillo ibérico		8.5€	15€
Chuletillas de cordero lechal			18€
Hamburguesa de retinto con bacón, tomate, cebolla frita y rúcula			11€
Albóndigas en salsa con patatas		8€	12€
Rabo de toro estofado con vino tinto		11.50€	16.50€
Carrillada ibérica al oloroso con puré de calabaza		9€	13€

ESPECIALIDAD DE CARNES

	MEDIA	RACIÓN
Envoltini de solomillo ibérico relleno de queso manchego y salsa de oloroso viejo	9€	15€
Medallones de solomillo argentino con foie y salsa de Pedro Ximénez	14€	23€
Filetitos de presa ibérica con salmorejo templado y jamón ibérico	9€	17€
Solomillo de ciervo con salsa de oloroso y puré de apionabo	13€	18€
Paletilla de jabalí confitada al amontillado		19.50€
Cochinillo a baja temperatura deshuesado y crujiente		20€

Salsas de complemento: Pedro Ximénez, vino tinto 1€

Salsas frías: Mahonesa, alioli, ketchup... 0.80€

Pan y picos 1€ persona

Disponemos de información sobre alergias e intolerancias alimentarias. Indíquese a nuestro personal.