

ABACERÍA

Caña de Lomo Ibérica 100% Bellota	MR 14,75 (50 g) / R 25,5 (100 g)
Lomito Ibérico 100% Bellota	MR 15,75 (50 g) / R 25,5 (100 g)
Salchichón "Riera Ordeix" IGP	MR 11 (50 g) / R 16,5 (100 g)
Jamón Ibérico 100% Bellota	MR 17,75 (60 g) / R 29,5 (100 g)
Mojama de Atún de Almadraba	MR 9,5 (50 g) / R 14 (70 g)
Anchoas de Santoña "Revilla"	4 (Unidad)

SELECCIÓN DE QUESOS

Payoyo en Manteca - Cabra (Cádiz)	MR 11 (80 g) / R 16,5 (120 g)
Brie Marbré Saveur Truffe - Vaca (Francia)	MR 11 (80 g) / R 16,5 (120 g)
Miguel Romero - Oveja Leche Cruda (Toledo)	MR 11 (80 g) / R 16,5 (120 g)
Queso Azul La Peral - Vaca (Asturias)	MR 11 (80 g) / R 16,5 (120 g)
Tabla Degustación 4 Quesos	MR 16,5 (120 g) / R 21 (220 g)

MUY ESPECIAL

Ostras Gillardeau nº 2	5,5 (Unidad)
Caviar Oscietra Imperial	40 (10 g) / 70 (30 g)
Angulas de Aguinaga Premium	145 (100 g)

CRUDOS

Tartar de Gambas Blancas con Huevas de Salmón	25
Tartar de Atún Rojo Salvaje de Almadraba "Gadira"	29
Steak Tartar de Vacuno	29

Este establecimiento garantiza que los productos de la pesca de consumo en crudo han sido sometidos a congelación de -20 °C durante al menos 24 horas, según R.D. 1021/2022 de 13 de diciembre (prevención de la parasitosis por anisakis). De acuerdo con el Reglamento Europeo 1169/2011 puede consultar con nuestro personal de sala la información relativa a los alérgenos que contengan sus platos.

ENTRANTES FRÍOS

Ensaladilla de Gambas	MR 9,7 / R 14,5
Salpicón de Marisco	MR 15,5 / R 29
Patatas de Sanlúcar Aliñás con Vinagre de Jerez y Melva	12,8
Huevas Aliñadas	MR 9 / R 14
Aliño de Mojama de Atún	MR 12 / R 18
Tomate de Huerta Aliñado	MR 7 / R 13
Boquerones en Vinagre	MR 10,3 / R 16
Taquitos de Salmón con Huevo y Alcaparras	MR 12 / R 18

FRITURILLAS

Boquerones Abiertos	MR 10,3 / R 16
Salmonetitos de Roca	MR 11,5 / R 18
Chocos de Trasmallo	MR 15,5 (200 g) / R 23,5 (300 g)
Calamar de Potera	26,5 (350 - 450 g)
Tacos de Rape	MR 15,5 (200 g) / R 23,5 (300 g)
Tacos de Merluza de Pincho o de Corvina de Anzuelo	26 (250 g)
Puntillitas	24,5 (200 g)
Tortillitas de Camarones	5,25 (Unidad)
Romanitas de Marisco en Tempura	26 (225 g)
Bacalao en Tempura con Mayonesa de Naranja	18 (200 g)

CROQUETAS

De Jamón	12,5 (6 Uds) / 16,5 (8 Uds)
De Carabineros	12,5 (6 Uds) / 16,5 (8 Uds)
De Corvina	12,5 (6 Uds) / 16,5 (8 Uds)
Terna de Croquetas	12,5 (6 Uds) / 18,5 (9 Uds)

MÁS COCINA

Albóndigas de Corvina	MR 12 / R 18
Flor de Alcachofa con Jamón y Gambón	7,5 (Unidad)
Gambas al Ajillo	21
Huevos Rotos con Carabineros	38,5
Huevos Rotos con Puntillitas y Caviar	52
Corvina con Gambas al Ajillo y Salsa Tártara	29

PESCADOS COCINADOS AL GUSTO

(A la Plancha, Al Horno, A la Bilbaína)

Rape al Corte	21 (220 g)
Merluza de Pincho al Corte	25 (220 g)
Corvina al Corte	26 (220 g)
Bacalao Salvaje de Anzuelo "Barquero" al Pilpil	29,5 (200 g)

GUISOS DEL DÍA

LUNES: Fideos con Langostinos	17
MARTES: Rabo de Toro	17
MIÉRCOLES: Pochas con Almejas y Langostinos	17
JUEVES: Rape al Pan Frito	17
VIERNES: Garbanzos con Langostinos	17

CARNE

Presa Ibérica de Bellota	MR 17 / R 25,5
Solomillo de Vacuno Nacional	33 (220 g)

POSTRES

Tocino de Cielo	7,5
Tarta de Queso con Dulce de Leche	7,5
Coulant de Chocolate con Helado de Vainilla	7,5
Torrijas con Helado de Caramelo Salado	8,5
Crème Brûlée	8,5
Helados (Dulce de Leche, Caramelo Salado, Vainilla, Café)	7,5

Pan y Picos Artesanos. 2,5

Cerveza Cortadita: 2,25 / Cerveza: 3,5 / Especiales: 4,5

Refrescos - Zumos: 3 / Aquarius - Nestea: 3,5

Agua Numen 0,5 L / Agua con Gas Perrier 0,33 L: 3

Café Imperiale: 2,75 / Infusiones: 3

Vinos por Copa desde 3,75 hasta 14,5 / Vinos por Botella desde 19,75 hasta 475

MR: Media Ración / R: Ración / € / 10% IVA Incluido