

Tapa / Media / Ración

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

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



Este establecimiento garantiza que los productos de la pesca de consumo en crudo han sido sometidos a congelación de -20o 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.

ABACERÍA

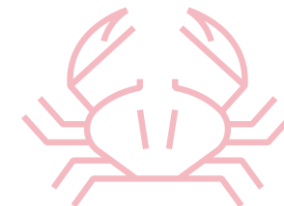
Caña de Lomo Ibérica 100% Bellota LAZO	7,5 (30 g) / 14,75 (50 g) / 25,5 (100 g)
Lomito Ibérico 100% Bellota LAZO	8,5 (30 g) / 15,75 (50 g) / 25,5 (100 g)
Salchichón RIERA Ordeix IGP	8,5 (30 g) / 15,75 (50 g) / 25,5 (100 g)
Jamón Ibérico 100% Bellota LAZO	17,75 (60 g) / 29,5 (100 g)
Mojama de Atún de Almadraba	5,75 (30 g) / 15,75 (50 g) / 23,5 (70 g)
Gildas	2,8 (Unidad)
Anchoas de Santoña "Reserva CATALINA"	4 (Unidad)
Olivas	3,5

SELECCIÓN DE QUESOS

Pata Negra - Leche Cruda de Cabra (Granada)	5 (30 g) / 13 (80 g) / 16,5 (120 g)
Payoyo – Cabra y Oveja Pasteurizada (Cádiz)	5,5 (30 g) / 11 (80 g) / 16,5 (120 g)
Valle Oscuro – Cabra (Jaén)	5,5 (30 g) / 11 (80 g) / 16,5 (120 g)
Lazul – Leche Cruda de Oveja (Córdoba)	5,5 (30 g) / 11 (80 g) / 16,5 (120 g)
Tabla Degustación 4 Quesos	16,5 (120 g) / 21 (220 g)

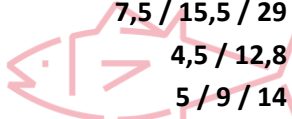


Pan y Picos Artesanos: 1,25
Cerveza Cortadita: 2,25 / Cerveza Copa: 3,5 / Especiales: 4,5
Refrescos - Zumos: 3 / Aquarius - Nestea: 3,5
Agua Numen 0,5 L - Agua con Gas Perrier 0,33 L: 3
Café Imperiale: 2,75 / Infusiones: 3
10 % IVA Incluido



ENTRANTES FRÍOS

Ensaladilla de Gambas	4,9 / 9,7 / 14,5
Salpicón de Marisco	7,5 / 15,5 / 29
Patatas de Sanlúcar Aliñás con Vinagre de Jerez y Melva	4,5 / 12,8
Huevas Aliñadas	5 / 9 / 14
Aliño de Mojama de Atún	5,75 / 12 / 18
Tomate de Huerta Aliñado	7 / 13
Boquerones en Vinagre	5,9 / 10,3 / 16
Taquitos de Salmón con Huevo y Alcaparras	6 / 12 / 18



MÁS COCINA

Albóndigas de Corvina	6 / 12 / 18
Flor de Alcachofa con Jamón y Gambón	7,5 (Unidad)
Gambas al Ajillo	21
Huevos Rotos con Carabineros	38,5
Corvina con Gambas al Ajillo y Salsa Tártara	29
Bacalao Salvaje de Anzuelo BARQUERO al Pilpil	29,5 (200 g)

CROQUETAS

De Jamón LAZO	6,25 (3 Uds) / 12,5 (6 Uds) / 16,5 (8 Uds)
De Carabineros	6,25 (3 Uds) / 12,5 (6 Uds) / 16,5 (8 Uds)
De Corvina	6,25 (3 Uds) / 12,5 (6 Uds) / 16,5 (8 Uds)
Terna de Croquetas	6,25 (3 Uds) / 12,5 (6 Uds) / 18,5 (9 Uds)

FRITURILLAS

Boquerones Abiertos	5,9 / 10,3 / 16 (220 g)
Salmonetitos de Roca	11,5 (130 g) / 18 (230 g)
Chocos de Trasmallo	15,5 (200 g) / 23,5 (300 g)
Calamar de Potera	26,5 (350 - 450 g)
Tacos de Rape	15,5 (200 g) / 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)

CRUDOS

Tartar de Gambas Blancas con Huevas de Salmón	25
Tartar de Atún Rojo Salvaje de Almadraza GADIRA	29
Steak Tartar de Vacuno	29



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)

CARNES

Presa Ibérica de Bellota LAZO	6 (Pintxo) / 17 / 25,5
Solomillo de Vacuno Nacional	33 (220 g)