



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



CARNES

Presa Ibérica de Bellota	6 (Pintxo) / 17 / 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)

Tapa / Media / Ración

ABACERÍA

Caña de Lomo Ibérica 100% Bellota	7,5 (30 g) / 14,75 (50 g) / 25,5 (100 g)
Lomito Ibérico 100% Bellota	8,5 (30 g) / 15,75 (50 g) / 25,5 (100 g)
Salchichón "Riera Ordeix" IGP	5,5 (30 g) / 11 (50 g) / 16,5 (100 g)
Jamón Ibérico 100% Bellota	17,75 (60 g) / 29,5 (100 g)
Mojama de Atún de Almadraba	5,75 (30 g) / 9,5 (50 g) / 14 (70 g)
Gildas	2,8 (Unidad)
Banderilla de Mojama y Queso	2,25 (Unidad)
Anchoas de Santoña "Revilla"	4 (Unidad)
Olivas	3,5

SELECCIÓN DE QUESOS

Payoyo en Manteca - Cabra (Cádiz)	5,5 (30 g) / 11 (80 g) / 16,5 (120 g)
Brie Marbré Saveur Truffe - Vaca (Francia)	5,5 (30 g) / 11 (80 g) / 16,5 (120 g)
"Miguel Romero" - Oveja Leche Cruda (Toledo)	5,5 (30 g) / 11 (80 g) / 16,5 (120 g)
Azul "La Peral" - Vaca (Asturias)	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 1,25 (por comensal) · 10% IVA incluido

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

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

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

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. En este establecimiento se garantiza que el pescado servido a nuestros clientes cumple con los establecido en el RD 1021/2022, de 13 de diciembre por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.



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

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)

CROQUETAS

De Jamón	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
Salmonetitos de Roca	11,5 / 18
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)

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
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)