

**EMPEZAMOS CON GUSTO**

1/2 Ración Ración

Dicen que tripa vacía es corazón sin alegría, así que a comer, beber y disfrutar, como si el mundo fuera a acabar!!

Jamón ibérico de bellota.....	15,50€....	23,00€
Anchoas de Santoña con pulpa de tomate /6 uds	18,00€	
Almejas salvajes de Playa a la sartén o plancha.....	21,00€	

MARISCOS DEL DÍA Y PULPO

Gamba blanca especial cocida o plancha. Al peso.....	s/m€	
Pulpo a la brasa con Ali-oli suave.....	18,00€	
Pulpo a la Gallega al aceite de pimentón.....	12,00€	18,00€

HUEVOS CON FUNDAMENTO - Siempre camperos con la yema bien amarilla.

Huevos camperos con ibérico y patatinas fritas.....	18,00€	
Chanquetes con huevo de corral y puerros en láminas.....	12,00€	18,00€

RECUERDOS DEL PUERTO

Hoy ponemos el ancla con un buen vino y las mejores recetas y productos del Sur, recordando ese último verano.

Boquerones Victorianos.....	12,50€	
Bienmesabe adobado al estilo de San Fernando	13,00€	
Calamares de potera a la Andaluza.....	10,00€	16,50€
Croquetas de la abuela, diferentes cada día (6 uds.).....	12,60€	
Chips de berenjenas con queso de cabra y miel de caña.....	12,00€	
Tempura de gambas y trigueros.....	18,50€	

*Todos nuestros fritos a la Andaluza se acompañan de Pipirrana malagueña***ALGO VERDE PARA LOS MÁS SANOS**

Ensaladilla rusa tradicional de bonito del Norte.....	9,00€	12,80€
Ensalada de espinacas frescas, queso Burrata y pasas.....	13,50€	
El mejor tomate de campaña con cebolleta y ventresca.....	13,80€	
Ensalada de aguacate, queso fresco, anchoas y albahaca al aliño de Módena.....	15,00€	
Verduras de temporada braseadas con salsa Romesco.....	9,00€	13,50€

ARROCES EN CALDERO -PRECIO POR PERSONA

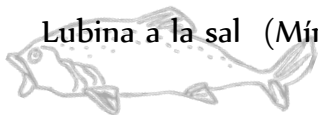
Estamos orgullosos de usar arroz de Calasparra que debido a la alta calidad del agua usada para su cultivo, la altitud y el entorno montañoso es uno de los mejores del mundo. Será por eso y porque en nuestra cocina todo se hace con cariño; que dicen que nuestros arroces son irresistibles.

Arroz campestre con setas de temporada.....	19,50€	
Arroz marinero con verduras, limpio para no mancharse	21,00€	
Arroz con carabineros del Sur.....	22,00€	
Arroz con bogavante	26,50€	
Fideuá de cabellín al estilo de los pescadores.....	19,50€	

DEL MAR

Las pujas en la lonja a primera hora de la mañana para seleccionar pescado fresco son todo un espectáculo. ¡Ahí se mueve el bacalao y no en la bolsa de Nueva York!

Calamares a la parrilla	17,00€
Chipirones de Costa a la parrilla y aceite Ajili Mojili	18,50€
Lomo de merluza a la Romana con patata hilada	21,00€
Tronco de merluza de pincho a la Gallega.....	22,80€
Lubina a la sal (Mínimo 2 personas) Precio por persona.....	22,80€

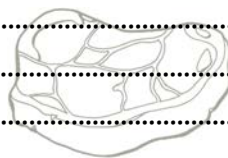


LAS CARNES

1/2 Ración Ración

De los valles asturianos nos llegan las mejores piezas; porque ya nos enseñaron nuestras madres que en el caso de la carne la materia prima es lo importante!

Mollejas de cordero a la sartén.....	17,50€
Rabo de toro estofado a la Cordobesa	18,50€
Taquitos de carne roja salteados en su jugo con setas de temporada y ajos tiernos	12,50€ 18,50€
Steak tartar de solomillo preparado al momento.....	15,00€ 21,50€
Entrecot de vaca retinta a la parrilla	21,50€
Tronco de carne roja al Ajillo, como lo hacía la Abuela	22,00€
Tronco de carne roja a la mostaza antigua	22,00€
Solomillo al Strogonoff	22,00€
Solomillo a la parrilla con foie y reducción de PX.	23,00€
Chuletón de vaca madura. Para compartir. (750 Grs.)	43,00€



PREGUNTA POR...

Nuestras sopas frías y productos de temporada.

Pan recién horneado y aperitivo de la Casa.....2,00€



IVA INCLUIDO AL 10%