

**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€.. | 24,50€ |
| Anchoas de Santoña con tomate natural y aceite de oliva virgen /6 uds..... | 18,00€ | |
| Zamburiñas gratinadas al Albariño | 16,50€ | |
| Terrina de foie de pato con confitura de higos..... | 16,00€.. | 22,50€ |

CAPRICHOS DEL MAR

| | | |
|--|----------|--------|
| Tartar de atún rojo con alga wakame y sésamo tostado | 16,00€.. | 22,50€ |
| Ceviche de lubina y carabinero con jugo de lima | 21,00€ | |

PULPO

| | | |
|--|----------|--------|
| Pulpo a la brasa con Ali-oli suave..... | 19,50€ | |
| Pulpo a la Gallega al aceite de pimentón | 13,00€.. | 19,50€ |

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 | 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..... | 17,50€ | |
| Croquetas de la abuela. (6 Uds) | 12,60€ | |
| Fritos de merluza de pincho con harina de arroz | 18,00€ | |

Todos nuestros fritos a la Andaluza se acompañan de Pipirrana malagueña.

ALGO VERDE PARA LOS MÁS SANOS

| | | |
|--|---------|--------|
| Salmorejo cordobés con jamón ibérico y huevos de codorniz..... | 10,00€ | |
| Asado de pimientos verdes y rojos con cebolleta, aceite de oliva virgen y escama de sal..... | 9,50€ | |
| Ensaladilla rusa tradicional de bonito del Norte | 9,00€.. | 13,00€ |
| El mejor tomate de temporada con cebolleta y bonito de campaña | 14,00€ | |
| Ensalada de aguacate, queso fresco, anchoas y albahaca al aliño de Módena..... | 16,00€ | |
| Verduras de temporada braseadas con salsa Romesco | 13,50€ | |

Pan recién horneado y aperitivo de la Casa.....2,20€

TODOS NUESTROS PRODUCTOS SE PREPARAN PARA LLEVAR, CON UN 5% DE DESCUENTO SOBRE PRECIO DE CARTA.

PRESENTANDO LA TARJETA CLIENTE USTED PUEDE DISFRUTAR DE UN 5% DE DESCUENTO AÑADIDO.

ARROCES - (MÍNIMO 2 PERSONAS - PRECIO POR PERSONA)

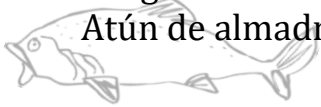
Estamos orgullosos de usar arroz de Calasparra que debido a la alta calidad del agua usada para su cultivo, la altitud y el entorno montañoso es uno de los mejores del mundo. Será por eso y porque en nuestra cocina todo se hace con cariño; que dicen que nuestros arrocitos son irresistibles.

| | |
|---|--------|
| Arroz campestre de picantón y setas de temporada..... | 19,50€ |
| Arroz negro a la tinta del choco | 19,50€ |
| Arroz marinero con verduras, limpio para no mancharse | 21,00€ |
| Arroz con carabineros del Sur | 24,00€ |
| Fideuá de cabellín al estilo 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!

| | |
|---|--------|
| Chipirones de Costa a la parrilla y aceite Ajili Mojili..... | 18,50€ |
| Lomo de merluza de pincho a la parrilla con su Bilbaína | 19,00€ |
| Lubina a la sal (Mínimo 2 personas) Precio por persona..... | 22,80€ |
| Lenguado de estero a la parrilla con su piel (400 Grs) | 26,50€ |
| Atún de almadraba con pisto de Barbate..... | 24,50€ |



LAS CARNES

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 lechal salteadas | 18,00€ |
| Taquitos de solomillo a la sartén | 18,50€ |
| Solomillo a la parrilla, como el de siempre | 23,50€ |
| Baby de carne roja en parrilla..... | 23,50€ |
| Rabo de toro estofado a la Cordobesa..... | 18,50€ |
| Steak tartar de solomillo preparado al momento | 16,00€.. 22,50€ |

PREGUNTA POR...

Nuestras sopas frías y productos de temporada.