



LET'S GET OFF TO A GOOD START - EMPEZAMOS CON GUSTO

1/2 Portion Portion

They say that an empty stomach is like an unhappy heart, so let's eat, drink and be merry, as if the world were about to end!

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

ACORN-FED IBÉRICO CURED HAM - Jamón ibérico de montanera	€15,50	€25,00
SANTOÑA ANCHOVIES WITH FRESH TOMATO AND VIRGIN OLIVE OIL (6 UNITS)		€19,50
Anchoas de Santoña con tomate natural y aceite de oliva virgen (6 Uds.)		
SMALL SCALLOPS AU GRATIN WITH ALBARIÑO WINE SAUCE - Zamburiñas gratinadas al Albariño.....		€17,50
DUCK FOIE GRAS TERRINE WITH FIG PRESERVE - Terrina con foie de pato y confitura de higos	€16,00	€22,50

SEA TREATS - CAPRICHOS DEL MAR

SAUTÉED RED SHRIMP WITH A HINT OF SPICE - Gamba roja salteada al punto picante.....		€18,50
PLATTER OF BOILED ISLA CRISTINA DEEP-SEA SHRIMPS - Gamba blanca de Isla Cristina (Fuente).....		€28,00
SEA BASS AND SCARLET PRAWN CEVICHE WITH LIME JUICE - Carabinero terciado del Sur a la parrilla (4 piezas)		€29,50

OCTOPUS - PULPO

BRAISED OCTOPUS WITH MILD AIOLI - Pulpo a la brasa con Alioli suave.....		€19,50
GALICIAN-STYLE OCTOPUS WITH PAPRIKA OIL - Pulpo a la Gallega al aceite de pimentón.....	€13,00	€19,50

EGGS AS THEY SHOULD BE - HUEVOS CON FUNDAMENTO

They are always free-range with a nice yellow yolk - Siempre camperos con la yema bien amarilla.

RUNNY FRIED EGGS WITH IBÉRICO HAM AND CHIPS - Huevos rotos con ibérico y patatinas fritas		€18,00
FRIED WHITEBAIT WITH FREE-RANGE EGGS AND SLICED LEEKS		€18,00
Chanquetes con huevos de corral y puerros en láminas.		

MEMORIES OF THE PORT - RECUERDOS DEL PUERTO

Today we drop anchor and settle down with a good wine and the best recipes and products from the South, reminiscing about this summer gone by.

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

RINCÓN DE LA VICTORIA WHITE ANCHOVIES À L'ANDALOUSE - Boquerones Victorianos		€12,50
GRANDMA'S CROQUETTES (6 UNITS) - Croquetas de la abuela, diferentes cada día (6 Uds.).....		€12,60
MARINATED SAN FERNANDO-STYLE DOGFISH - Bienmesabe al estilo de San Fernando		€13,00
FRIED FRESH HAKE BITES WITH A RICE-FLOUR COATING - Tortillitas de camarones con su Romesco		€14,50
ANDALUSIAN-STYLE JIG-CAUGHT SQUID - Calamares de potera a la Andaluza		€18,00
FRIED FRESH HAKE BITES MADE WITH A RICE FLOUR - Fritos de merluza de pincho en harina de arroz		€18,00

ALL OF OUR ANDALUSIAN-STYLE FRIED SPECIALITIES ARE SERVED WITH MALAGA-STYLE PIPIRRANA SALAD.

Todos nuestros fritos a la Andaluza se acompañan de Pipirrana malagueña

SOMETHING GREEN AS A HEALTHY OPTION - ALGO VERDE PARA LOS MAS SANOS



DRESSED LIVE LETTUCE WITH FRESH SPRING ONION	€8,50
Lechuga viva aliñada con cebolleta fresca.	
TRADITIONAL RUSSIAN SALAD WITH WHITE TUNA FROM THE NORTH	€9,00€13,00
Ensaladilla rusa tradicional de bonito del Norte.	
SEASONAL TOMATOES WITH SPRING ONION AND FRESH BONITO	€14,00
El mejor tomate de temporada con cebolleta y bonito de campaña.	
AVOCADO, ANCHOVIES AND FRESH CHEESE DRESSED WITH BASIL AND BALSAMIC VINEGAR	€16,00
Ensalada de aguacate, queso fresco, anchoas y albahaca al aliño de Módena.	
BRAISED SEASONAL VEGETABLES WITH ROMESCO SAUCE - Verduras de temporada braseadas con salsa Romesco	€13,50
GRILLED FRESH ARTICHOKE SALT CRYSTALS	€16,00
Alcachofas naturales a la parrilla con cristal de sal (En temporada).	

ALL OUR DISHES ARE AVAILABLE TO TAKE AWAY AND COST 5% LESS THAN THE MENU PRICE.

PRESENTING THE CUSTOMER CARD YOU CAN ENJOY A 5% ADDED DISCOUNT.
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.

RICE - ARROCES

We are proud to use Calasparra rice which, due to the high quality of water used to grow it, the altitude and the mountain environment, is one of the world's finest. Because of this and the fact that everything in our kitchen is made with love, our rice dishes are said to be irresistible.

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.

COUNTRY RICE WITH SEASONAL MUSHROOMS - Arroz campestre con setas de temporada.....	€19,50
BLACK RICE WITH CUTTLFISH IN ITS INK - Arroz negro a la tinta del choco.....	€19,50
MARINIÈRE RICE WITH VEGETABLES, WITH PEELED SHELLFISH, SO YOU DON'T STAIN YOURSELF	€21,00
Marinero con verduras, limpito para no mancharse.	
RICE WITH LARGE RED PRAWNS - Arroz con carabineros del Sur	€24,00
FISHERMAN'S STYLE ANGEL-HAIR NOODLE DISH - Fideuá de cabellín al estilo de los Pescadores	€19,50

FROM THE SEA - DEL MAR

1/2 Portion Portion

Bidding at the fish market first thing in the morning to select fresh fish is a sight to be seen. And you thought New York Stock Exchange was action-packed!. 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 NY!

GRILLED FRESH BABY SQUID WITH ONION AND AJILI-MÓJILI OIL	€12,00... €18,50
Chipirones de Costa a la parrilla y aceite Ajili Mojili.	
GRILLED FRESH HAKE STEAK IN BILBAO-STYLE SAUCE	€21,00
Lomo de merluza de pincho a la parrilla con su Bilbaína	
SALTED SEA BASS (MINIMUM 2 PEOPLE, PRICE PER PERSON).....	€22,80
Lubina a la sal (Mínimo 2 personas, precio por persona)	
GRILLED ESTUARY SOLE IN ITS SKIN - Lenguado de estero a la parrilla con su piel (400 Grs)	€26,50

MEAT - LAS CARNES

The best pieces come from the Asturian valleys because our mother taught us that when it comes to meat, the raw material is what counts.

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!

PAN-FRIED BEEF FILLET CUBES WITH GARLIC SHOOTS AND BABY BROAD BEANS	€18,50
Taquitos de solomillo a la sartén con ajos tiernos y habitas baby	
GRILLED BEEF SIRLOIN SPRINKLED WITH SALT FLAKES - Solomillo de vacuno mayor a la parrilla con escama de sal	€23,50
BRAISED AGED SIRLOIN STEAK - Lomo bajo de vaca madura braseado	€23,50
STEAK TARTAR (PREPARED AT THE TABLE) - Steak tartar de solomillo preparado al momento.....	€16,00... €22,50



MEAT - LAS CARNES

Dishes of the "usual" cuisine, made over a low heat and with the best ingredients on the market.
Platos de la cocina "de siempre", elaborados a fuego lento y con los mejores ingredientes del mercado.

SAUTÉED SUCKLING LAMB SWEETBREADS - Mollejas de cordero lechal salteadas €18,00
BULL'S TAIL À LA MODE DE CORDOBA - Rabo de toro estofado a la Cordobesa. €18,50
STEAK TARTAR (PREPARED AT THE TABLE) - Steak tartar de solomillo preparado al momento..... €16,00 ... €22,50

ASK ABOUT... - PREGUNTA POR...

OUR STEWS AND SEASONAL PRODUCTS... - Nuestros guisos y productos de temporada...

BREAD FRESHLY BAKED - PAN RECIEN HORNEADO.....2,20€