

## MARISCO FRESCO DEL DÍA

### De concha

Almejas finas a la sartén al punto picante .....25,00€

Zamburiñas al horno (6 Unidades) .....18,50€

### Del Sur

Gamba blanca de Huelva, cocida o parrilla. Ración .....35,00€

Gamba roja de Denia cocida o plancha. (Al peso, 100 gr.) .....16,50€

Cigalas del Mediterráneo tronco, cocida o plancha. (Al peso, 100 gr.) .....16,00€

Carabinero a la parrilla. (Al peso, 100 gr.) .....14,00€

### Del Norte

Nécoras gallegas. (100 gr.).....11,00€

Centollo gallego (Kilogramo.) .....75,00€

## CHACINAS, QUESOS Y SALAZONES

Jamón ibérico de montanera.....25,50€

Quesos seleccionados con frutos secos y membrillo natural.....16,50€

Mojama de atún y huevas de Maruca.....17,50€

## TARTAR Y CEVICHE

Tartar de atún con alga wakame y sésamo tostado.....22,00€

Ceviche de lubina y carabinero con jugo de lima .....22,00€

## PULPO EN DOS MANERAS

Pulpo de pedrero con cachelos al aceite de pimentón ..... 18,50€

Pulpo de pedrero marcado a la brasa con Alioli suave .....18,50€

## FRITOS EN ACEITE DE OLIVA

Boquerones Victorianos fritos al momento.....13.50€

Cazón en adobo al estilo de San Fernando.....13.50€

Croquetas hechas en Casa. Diferentes cada día (6 Unidades).....13,80€

Calamares de potera a la parrilla o a la Andaluza .....17,50€

*(Todos nuestros pescados fritos se acompañan de Piperrada de pimientos asados)*

## CON LOS MEJORES HUEVOS CAMPEROS

Tortilla melosa de puerros y bacalao .....14,50€

Chanquetes a la Andaluza con pimientos de Padrón y huevos camperos fritos 18,00€

## ENSALADAS FRESCAS Y VERDURAS

Pimientos de Padrón fritos (Unos pican y otros no) .....11,50€

Ensaladilla rusa con merluza de pincho .....14,80€

Ensalada verde de frutas frescas, avellanas caramelizadas y vinagreta de cítricos14,80€

Ensalada de ventresca de bonito de campaña con tomate de temporada y cebolleta16,50€

Parrillada de espárragos trigueros al punto de sal.....14,50€

**NUESTROS ARROCES SON ÚNICOS (MÍN. 2 PERSONAS) PRECIO POR PERSONA**

**Los hacemos secos y caldosos**

Marinero, todo limpio - Muy fácil de comer .....	21,00€
Negro a la tinta del choco de palanza .....	21,00€
Arroz con verduritas de temporada .....	21,00€
Con gamba roja de Santa Pola .....	24,50€
Con carabineros del Sur .....	24,50€
Arroz con bogavante .....	27,50€
Fideuá de cabellín tostado con foie al Pedro Ximénez .....	22,00€

**PESCADOS FRESCOS DEL DÍA**

Calamar de potera a la parrilla .....	18,00€
Chipirones de Costa a la parrilla con sal de ajo .....	19,00€
Merluza de pincho a la Romana .....	21,50€
Bacalao "Alta Cocina" y su Pilpíl .....	22,50€
Trancho de merluza de Burela a la Gallega con sus cachelos .....	23,50€
Pescados a la sal (Mín. 2 personas), precio por persona. Consúltenos .....	23,50€
Lubina a la parrilla con tomate cassé al pesto suave .....	25,50€
Rape de tripa negra al horno (Min. 2 pax.) Precio por persona .....	24,50€
Lenguado de estero "El Barril" asado con su piel .....	26,50€

**CARNES ELABORADAS CON CARIÑO**

Steak tartar de solomillo, elaborado al momento .....	22,50€
Mollejitas de cordero salteadas a la sartén .....	18,50€
Chuletitas de cordero lechal fritas muy crujientes (6 Uds,) .....	18,50€
Confit de pato de nuestra granja en su jugo con frutos del bosque .....	19,50€
Daditos de solomillo al Ajo-guindilla .....	19,50€
Chuleta de vaca madura a la parrilla con escama de sal .....	23,50€
Solomillo a la sartén con setas y trufa negra .....	23,50€

*\*Pregunte por nuestras sopas frías y platos de temporada*

Todos nuestros productos se preparan para llevar con un 5% de descuento sobre precio de carta.

Elaboramos menús especiales para eventos familiares y de empresa. Consúltenos.

**IVA INCLUIDO AL 10%**

Panes artesanos y aperitivos.....2,50€  
Abrimos domingos y festivos