

Para acompañar sus platos, empezamos con el mejor pan rústico con tomate fresco, aceite de oliva virgen y escama de sal.

### MARISCOS FRESCOS DEL DÍA

	1/2 Ración	Ración
Almejas de Carril a la sartén.....	28,50€	
Gamba blanca de Huelva 100Grs.....	15,50€	
Gamba roja de Santa Pola 100Grs.....	16,50€	
Carabinero del Sur 100Grs.....	13,50€	

Otros mariscos según mercado, consultenos. (Centolla, camarón, percebe, nícora, cigala...).

### CHACINAS, QUESOS Y SALAZONES

Jamón ibérico de bellota selección cortado a cuchillo.....	15,50€	24,75€
Selección de quesos artesanos con membrillo natural y frutos secos.....	15,50€	
Anchoas de Santoña con tomate natural (6Uds.).....	19,50€	

### CAPRICHOS DEL MAR

Brandada de bacalao al gratin .....	15,50€
Pulpa de pedrero a la brasa con Alioli ligera.....	19,50€
Pulpa de pedrero a la Gallega con cachelos y aceite de pimentón .....	12,00€
	19,50€

### TARTARES

Tartar de salmón real, aguacate y rúcula fresca al aliño de lima .....	21,50€
Tartar de atún de almadraba con alga wakame y sésamo tostado.....	22,50€

### FRITOS EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN

Croquetas cremosas hechas en casa. Diferentes cada día (6Uds.).....	13,80€
Buñuelos de bacalao con Ajoblanco malagueño (6Uds.).....	9,50€
Calamares de potera a la Andaluza con aracillo de pimientos .....	11,00€
Changüetes de Mallorca con huevos camperos y sal negra .....	12,00€
	18,50€

### ENSALADAS Y VERDURAS DE TEMPORADA

Tomates de la Huerta aliñados con piparras encurtidas .....	13,50€
Ensaladilla rusa tradicional de ventresca de bonito del norte.....	8,50€
Ensalada de hojas verdes, aguacate, trigueros, manzana Grany Smith, rabanitos y cebolla encurtida al aliño de lima.....	13,50€
Lomos de bonito de campaña con tomate de temporada y cebolla roja.....	16,80€
Parrillada de verduras braseadas con salsa Romesco .....	14,50€

Pregunte por nuestras sopas frias y productos de temporada.

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 ADICIONAL.

Disponemos de información sobre alérgenos.

Para acompañar sus platos, empezamos con el mejor pan rústico con tomate fresco, aceite de oliva virgen y escama de sal.

### ARROCES Y FIDEUÁ

*Elaborados con el mejor arroz de Calasparra - (Min.2 pers.) precio por persona*

Marinero de marisco limpio, "para no mancharse" .....	21,00€
Negro a la tinta del calamar.....	21,00€
Arroz con chipirones y verduritas de temporada.....	21,00€
Arroz con carabinero de Isla Cristina.....	24,50€
Fideua de cabellín con solomillo salteado y ajos tiernos.....	21,00€

### PESCADOS FRESCOS DEL DÍA

Chipirones de anzuelo al Ajilimójili .....	19,50€
Lomo de merluza del Cantábrico a la Romana .....	21,00€
Merluza de pincho al aceite de pimentón de la Vera .....	24,00€
Lubina de costa a la sal (Mínimo 2 personas - precio por persona) .....	24,00€
Atún de almadraba con salteado de espinacas a la soja, jamón ibérico y Romesco de pipas .....	24,50€
Lenguado de estero a la parrilla con su piel (400 Grs.) .....	28,00€

### CARNES ROJAS

Chuleta de vacuno mayor a la parrilla. (Ideal para compartir, 2 personas).....	48,00€
Hamburguesa hecha en casa a la parrilla, con chips de verduras .....	16,50€
Dados de carne roja salteados al ajo rústico .....	19,50€
Entrecot de lomo de pata al carbón de encina .....	23,50€
Tradicional solomillo de vaca madura a las brasas.....	24,00€
Solomillo en su jugo con foie fresco de pato .....	25,00€
Steak tartar de solomillo hecho al momento .....	15,00€ ..... 23,50€

Traemos a diario carnes y pescados para hacer a la brasa. Pregunte a nuestro personal.

Panes artesanos..... 2,50€