



MENÚ

PARA EMPEZAR

Jamón ibérico de bellota 100% | pan a la brasa | tomate natural | Aove - 29€

1

Ensaladilla | gambas blancas | mayonesa de Aove - 16€

2-3

“Ensalada Verde” | cogollos de lechuga | verduras de verano | atún escabeche - 15€

4-12

Tomate “de Verdad” | vinagreta de lechuga aliñada | Aove - 14€

12

Gazpacho Andaluz | tomate rosa | manzana verde - 6€

12

Burrata de búfala | tomates cherrys braseados | avellanas | aceite de albahaca | pan a la brasa - 17€

1-6-8

Molcajete de guacamole | pico de gallo | lima | chipotle | totopos artesanos - 18€

PARA COMPARTIR

Katsusando de atún rojo | bbq coreana - 18€

1-2-4-6-7-11-12

Croquetas de serranito | pimiento de padrón | jamón de bellota | mayo japonesa - 12€ | 4 und

1-2-8

Croquetas de mar | tartar de gambas blancas - 13€ | 4 und

1-2-3-8

Tortilla de patatas de la Algaida | suave alioli de ajo asado | pimientos rojos confitados - 15€

2-12

Steak tartar de vaca | mantequilla ahumada | patatas frita - 24€

1-3-4-7-8-9-12-13

Alcachofa confitadas braseadas al josper - 8€ | und

MARISCOS Y CRUDOS

Ostras al natural - 6€

Ostra bloody-mary sherry- 6,5€

12-13

Langostinos de Sanlúcar, cocidos -32€

3

Langostino Pablo Romero abierto a la parrilla -12€ | ud

3

Gambas Blancas extras templadas al ajillo, “quedan poco hechas” - 28€

3

Tosta de atún rojo | mayo-trufada | tomate seco | albahaca - 14€

1-2-4-7

Tartar de atún rojo | huevo frito | migas japo - 28€

1-2-4-7-11

Sashimi de descargamento | ajoblanco | rabanito | kizami wasabi - 24€

4-6-12

Carpaccio de gamba roja | aceite de jamón | alioli | pan tostado - 23€

1-2-3

Almejas finas | palo cortado | hojas de espinacas - 25€

12-13

Carabinero abierto josper | holandesa de erizos - 29€ und

2-3-8

Carabineros | huevos fritos | patatas fritas | salsa trufada - 42€

1-2-3-7

FRITURA EN ACEITE DE OLIVA

Pescado de roca a la romana - 18€

1-2-4

Calamar | mayonesa cítrica - 26€

1-2-13

Dorada de estero | cebollita frita | mayonesa de adobo gaditano - 27€

1-2-4-13

IVA INCLUIDO

ARROCES EN PAELLA

“ Ni todos los arroces son paellas ni todas las paellas son iguales ... “

Pluma ibérica | pimientos fritos | jamón de bellota - 24€ p.p.

Pollo de corral | foie | boletus - 24€ p.p.

Señorito de marisco | langostinos | choco | pescado de roca - 25€ p.p.

3-4-13

Negro | calamar frito | choco | alioli - 26€ p.p.

2-3-4-13

Carabineros | gambones - 29€ p.p.

3-4-13

Fideuá | calamar | almejas - 25€ p.p.

1-3-4-13

Fideuá | Tartar de atun | Huevo frito - 28€ p.p.

1-3-4-13

*Las paellas se preparan para un mínimo de 2 pers. y máximo 2 variedades, en mesas de más de 8 pers. precio por pers.

MAR ADENTRO

Pulpo al jospier braseado | patatinas arrugás | mojo picón - 26€

6-13-14

Calamar brasa | velouté de montaña | ajitos | alcaparras- 28€

8-12-13

Solomillo de atún rojo | foie | crema bonito | jugo unagi - 32€

1-4-7-12

Lubina de estero abierta a la espalda | pilpil - 34€ | 500g

1-4-7-12

Pescado del día | pil pil | horno | frito a la gaditana

Lenguado 80€ | Lubina salvaje 75€ | Dorada 75€ | Gallineta 80€ | Rodaballo 85€

1-4

IVA INCLUIDO

TIERRA A LA VISTA

Burguer de vaca | salsa ahumada | queso havarti | pan bretzel - 16€

1-2-8-9

Pollo coquelet asado al jospier | tomillo limón | patatas fritas - 23€

Pluma ibérica de bellota a la brasa | crema de boniato - 24€

Lomo bajo de vaca finlandesa madurada - 38€ | 300g

GUARNICIONES

Patatas fritas y pimientos padron 5€ / Patatas trufadas con parmesano 6€

8

Lechuga fresca aliñada 5€ / Tomates aliñados con cebolla tierna 6€

13

13

SANTITOS

Croquetas de jamón con patatas -12€

1-2-8

Macarrones a la boloñesa- 14€

1-13

Merluza rebozada con mayonesa - 18€

1-2-4

Pollo empanado crujiente con patatas fritas -12€

1-2

Pluma ibérica a la brasa con patatas fritas 22€

POSTRES

Tarta de queso gaditano - 10€

1-2-8

Cubo de helado de vainilla y macadamia con toppins - 15€

1-2-6-8

Piña con crema catalana flambeada - 9€

2-8

Fruta variada de temporada - 18€

Bendito Chocolate - 12€

1-2-6-8

Sorbete de mandarina - 5€

Sándwich de helado de Nutella - 6€

Junto a los platos ofrecidos indicamos los alimentos que causan alergias o intolerancias: 1 Glúten; 2 Huevo; 3 Crustáceos; 4 Pescados; 5 Cacahuets; 6 Frutos secos de cáscara; 7 Soja; 8 Lácteos; 9 Apio; 10 Mostaza; 11 Sesamo; 12 Sulfitos; 13 Moluscos; 14 Altramuces. Si desea más información sobre la presencia de alérgenos, póngase en contacto con nuestro personal, que estará encantado de ayudarle. El pescado servido crudo ha sido sometido a congelación a -20°C durante al menos 24 horas en cumplimiento de la normativa de prevención de anisakis..

IVA INCLUIDO