



TAPAS

(de la mano a la boca)

MEJILLONES DEL TITO PABLO

Mejillones al natural con salsa ligeramente picantona (mín.2 und.) 2,00€ und.



GILDA MATRIMONIO

Anchoa, boquerón piparra y aceituna 2,90€



GILDA DE CECINA

Cecina, queso y aceituna 2,90€



GILGA DE PALOMETA

Palometa, queso y pepinillo 3,20€



CROQUETAS DE...

Preguntar al personal, varía según semana (mín. 2 uds) 2,90€



BRIOCHE DE RECORTE DE MOJAMA *(Bocados de tradición marinera)*

Pan brioche relleno de un guiso de recorte de mojama en salsa de tomate elaborado con mucho tiempo y mimo, como lo cocinaba nuestra abuela juanaca, terminado con hojitas de yerbabuena 6,00€



BRAVAS JARANERAS *(Un clásico)*

Patatas bravas con nuestra tradicional salsa brava y puntos de mayo de ajo asado (pide nuestros aceites de chiles) 6,00€



TOSTA DE TARTAR DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA *(La más solicitada)*

Pan de cristal con una base de crema de queso trufada, tartar de atún rojo de almadraba y queso payoyo rallado por encima 11,00€



Pan y servicios: 1,80 € por persona





PA'COMPARTIR *(pinchada y pa trá)*

ENSALADILLA DE LANGOSTINOS 9,00€

ENSALADA DE BURRATA *(Una combinación inesperada)*

Base de rúcula aderezada con vinagreta de eneldo y mostaza, burrata italiana D.O.P, anchoas del norte, pepinillos encurtidos, aceitunas negra fileteada, almendra y rodajas de melocotón en almíbar 13,00€

MAZAMORRA *(La madre del salmorejo, típica de Al-andalus)*

Crema fría andaluza a base de almendras, con atún ahumado, uvas, tomate seco, crutones de pan frito, fruta de temporada en almíbar y aceite de oliva 14,50€

con **TARTAR DE ATÚN ROJO** 19,00€

CALAMARES FRITOS

Calamares de potera con un exquisito rebozado y mayonesa de lima 16,00€

PEZ DE LA ZONA FRITO

Según la pesca del día os ofrecemos pescados de la zona S/M

TIRADITO DE PEZ DE LA ZONA CON FRESCO DE PICADILLO

Pez limón curado con un granizado de picadillo y piriñaca 17,50€

CEVICHE

Base de leche de tigre, corvina salvaje, cebolla morada, aguacate, boniato, maíz tostado, cilantro, y un toque de ají 19,00€

ROSETA DE ATÚN ROJO "DE ALMADRABA"

Sashimi de atún rojo en con salsa de reducción de pescado y zumo de naranja, pepino encurtido y puerro rizado 18,00€

TARTAR DE ATÚN ROJO "DE ALMADRABA" 2.0

Con ligero aderezo asiático, pepino, arroz jazmín con aliño de sushi, teja de coral y mayonesa de sriracha 25,00€

SURTIDO DE ATÚN ROJO "DE ALMADRABA"

Los tres cortes más representativos del crudo:
Sashimi, Tataki y Tartar acompañado de diferentes toques de sabor. 34,00€

Pan y servicios: 1,80 € por persona





PRINCIPALES *(Momento de recrearse)*

PUERRO ASADO

Base de crema de almendras, pesto de tomate seco y eneldo 13,00€



VERDURAS A LA PARRILLA

Calabacín, berenjena, tomate seco, cebolla y mantequilla de tomillo acompañado de crema de boniato 13,00€



LOMO DE CORVINA AL HORNO

Con bastones de calabacín, juliana de hinojo, crema de manzanilla de Sanlucar, mantequilla y aromaticas 22,50€



FILETE DE TARANTELO DE ATÚN ROJO

A la parrilla acompañado de salsa de atún encebollado, patatas panaderas y gel de vino generoso 23,50€



FACERA DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA

Carrillera de nuestro atún rojo a baja temperatura con demiglace asiática, cremoso de puerro y mantequilla, chips de boniato y verduras salteadas 23,50€



LINGOTE DE CERDO IBÉRICO ASADO

Cabecero de lomo ibérico al pastor (adobo mexicano) acompañado de una gyoza de verduras y cerdo, chips de boniato, puré de batata, cremoso de manzana y aceite de manteca colorá. 18,50€



CODILLO DE CERDO AL HORNO

Codillo de cerdo cocinado a baja temperatura, terminado al horno y aderezado con una salsa umami, acompañado de una ensalada coleslaw ahumada (tiras de col, zanahoria, mostaza y mayonesa) 22,50€



ENTRECOT DE VACA MADURADA 40 DIAS

Lomo bajo de vaca cebona madurada a la parrilla, salsa de café de parís y patatas fritas en bastones. 26,00€



Pan y servicios: 1,80 € por persona





PA'A LA GULA

POSTRE DEL CHEF EN COPA

Sorprendente bocado final 7,00€

TARTA DE QUESO 🍷🍷

Crema, quesos y helado de la semana 7,00€

COCTEL DE LA SEMANA

9,00€

