

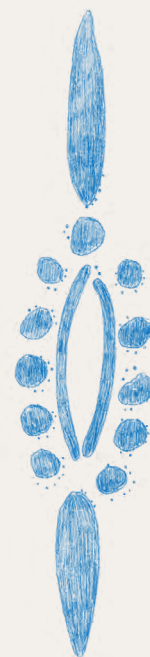
ENTRANTES STARTERS



Ensaladilla con ventresca de atún, mayonesa de AOVE Spanish potato salad with tuna belly, olive oil mayo	24€
Buttata, tomate, albahaca, piñones Buttata, tomatoe, basil, pine nuts	28€
Gazpacho de tomate, guarnición clásica Tomato gazpacho, classic garnish	12€
Ensalada de tomate castellano, vinagreta de Jerez Tomato "castellano" salad, sherry vinaigrette	23€
Ceviche de pescado del día, ají amarillo Catch of the day ceviche, yellow chili pepper	28€
Gambas al pil-pil Pil-pil prawns	28€
Pulpo a la plancha, patata aliñada Grilled octopus, seasoned potato	38€
Calamares fritos Crispy calamari	25€
Puntillitas fritas Fried baby squids	26€
Boquerones fritos Fried white anchovies	21€
Berenjena asada, miso de mango, yoghurt ahumado (V) Roasted aubergine, mango miso, smoked yoghurt (V)	26€
Selección de croquetas de gamba y jamón Selection of prawn and iberian ham croquettes	20€
Corazones de alcachofa a la plancha Grilled artichoke hearts	19€
Salpicón de gambas y pulpo Octopus and prawn salad	21€

MARISCOS Y CONCHAS SEAFOOD AND SHELLFISH

Gamba roja alistada a la plancha Grilled local alistado red prawns	52€
Cigalas a la plancha Grilled crayfish	46€
Mejilones al vino blanco Mussels in white wine	26€
Almejas a la marinera Clams with "marinera sauce"	34€
Bogavante estilo Tetanka (Formentera) Lobster Tetanka style (Formentera)	180€/kg
Carabinero a la plancha Grilled carabinero prawn	240€/kg



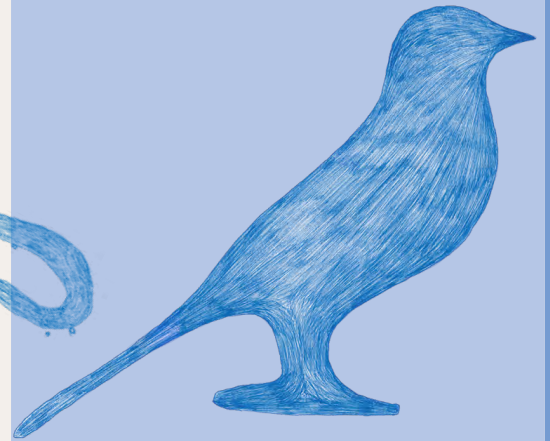
ATÚN ROJO DE ALMADRABA ALMADRABA BLUE FIN TUNA

Tiradito de atún rojo, ponzu de trufa Red tuna tiradito, truffled ponzu	38€
Dados de atún rojo, AOVE Red tuna cubes, extra virgin olive oil	35€
Tartar de atún rojo, ajoblanco Red tuna tartare, ajoblanco	37€
Tataki de atún, salmorejo, almendras tostadas Red tuna tataki, tomato salmorejo, toasted almonds	36€
Albóndigas de atún rojo en tomate, huevo frito, patata Red tuna meatballs in tomato sauce, fried egg, potato	29€
Solomillo de atún a la plancha Grilled red tuna loin	34€



PESCADOS ENTEROS WHOLE FISH

Lubina a la sal Sea bass baked in a sea-salt crust	80€/Kg
Gallineta frita Fried scorpionfish	85€/Kg
Borriquete del estrecho Local borriquete	90€/Kg
Rodaballo a la bilbaína Turbot "a la bilbaína"	90€/Kg



NUESTROS ARROCES (MÍNIMO 2 PERSONAS) OUR RICE (MINIMUM 2 PEOPLE)

Arroz de carabineros meloso Creamy red prawn carabinero rice	55€ por persona / per person
Arroz de bogavante caldoso Whole lobster rice in broth	52€ por persona / per person
Paella de marisco Seafood paella	38€ por persona / per person
Paella de pluma ibérica Iberian pork "Pluma ibérica" paella	34€ por persona / per person



DE LA TIERRA FROM THE LAND

Lomo de entrecôte 350 gr 36€

Beef entrecôte, 350 g

Chuletas de cordero recental 34€

Lamb chops

Solomillo de ternera retinta 250 gr 38€

Retinta beef tenderloin, 250 g

Pollo coquelette al ajillo 29€

Baby chicken al ajillo

Pluma de cerdo ibérico 30€

Iberico pork "Pluma" loin

GUARNICIONES SIDE ORDERS

Patatas panaderas, cebolla confitada 10€

Panadera-style potatoes, confit onion

Patatas fritas caseras 10€

House fries

Pimientos de piquillo caramelizados 10€

Caramelised piquillo peppers

Pimientos de Padrón 16€

Padrón peppers

Parrillada de verduras 19€

Grilled vegetables

Tenemos a su disposición toda la información acerca de alérgenos e intolerancias en caso de ser requerida. Este establecimiento cumple con lo establecido en el RD 1021/2022 relativo a la prevención de la parasitosis por Anisakis. Todos nuestros pescados provienen de pesca sostenible. Precios en EUROS.

We have all the necessary information regarding allergens available upon request. This establishment complies with the Royal Decree 1021/2022 regarding the prevention of parasitism by Anisakis. All our fish comes from sustainable fishing. Prices in EUROS.

Pan macho y aperitivo, €4,5 · Local bread and appetiser, €4,5