

SEAFOOD OF THE DAY - Mariscos frescos del día

AROSA ESTUARY OYSTER (UNIT) - Ostra plana de la Ría de Arosa. Ud.	€4,80
PAN-FRIED VENUS CLAMS OR A LA MARINIÈRE - Almejas finas a la sartén o a la Marinera	€27,00
WHITE PRAWNS FROM HUELVA, GRILLED OR BOILED. PLATTER - Gamba blanca de Huelva, cocida/plancha. Fuente	€32,00
MEDITERRANEAN RED PRAWNS, GRILLED OR BOILED. PLATTER - Gamba roja del Mediterráneo cocida/plancha. 100Grs	€16,50
GRILLED LARGE RED PRAWN FROM THE SOUTH - Carabinero del Sur	100 grs. €1

CURED MEAT AND SALTED FISH ASSORTMENT- Chacinas y salazones

SLICED ACORN-FED IBERIAN CURED HAM - Jamón ibérico de bellota al corte 1/2 PORTION	€16,00	€26,00
ANCHOVIES FROM L'ESCALA ON A BED OF TOMATO PULP (6 PIECES) - Anchoas de la Escala sobre pulpa de tomate		€19,50
DRIED SALTED TUNA FROM BARBATE - Mojama de atún de Barbate		€16,00

THE CLASSICS STEW - Los clásicos de Argüelles

SEAMAN'S SOUP WITH ROCKFISH - Sopa marinera de pescado de roca	€13,75
"PATATAS A LA IMPORTANCIA WITH CLAMS" (SLICED, BATTERED POTATOES WITH ONIONS AND GARLIC)	€18,50
Patatas a la importancia en salsa verde con almejas.	
TRIPE À LA MADRILÈNE - Callos con mucho morro	€18,50

FRIED IN OLIVE OIL - Fritos en aceite de oliva

MÁLAGA STYLE FRIED FISH ANCHOVIES - Boquerones plateados fritos a la malagueña	€12,75
CADIZ-STYLE MARINATED DOG FISH - Cazón en adobo al estilo de San Fernando	€13,50
CHAR-GRILLED JIG-CAUGHT SQUID OR À L'ANDALOUSE - Calamares de potera a la parrilla o a la Andaluza	€18,00
HOME-MADRE CROQUETTES, DIFFERENT FILLING EVERY DAY. (8 UNITS) - Croquetas caseras, diferentes cada día. (8 Uds.)	€13,60
COD FRITTERS WITH AJOBLANCO SOUP. (6 UNITS) - Buñuelos de bacalao con Ajoblanco malagueño. (6 Uds.)	€14,40

ALL OUR FRIED FISH ARE SERVED WITH BASQUE PEPPER STEW PIPERRADA

Todos nuestros pescaditos fritos se acompañan de piperrada de pimientos asados

EGG DISHES – Huevos con fundamento

SEA URCHIN AND ITS CAVIAR WITH QUAIL'S EGGS. UNIT.	€9,00
Erizos de mar con su caviar y huevos de codorniz. Unidad.	
CRISPY TRUFFLED FREE-RANGE EGGS (PC) - Huevos de corral crujientes trufados Ud.	€9,50
BAY OF CADIZ WHITEBAIT AND FREE-RANGE EGGS SERVED WITH ROASTED RED PEPPERS	€18,00
Chanquetes con huevos camperos y asadillo de pimientos.	
CREAMY FRESH HAKE AND LEEK CONFIT OMELETTE - Tortilla de merluza de pincho y puerros confitados	€16,00
COD AND POTATO OMELETTE - Tortilla de patatas y bacalao	€16,00

OUR SPECIALTIES WITH OCTOPUS - ¡El pulpo es lo nuestro!

GALICIAN-STYLE OCTOPUS WITH CACHELOS (TYPICAL POTATOES OF GALICIA)	€19,75
Pulpo a la Gallega con cachelos.	
BRAISED ROCK OCTOPUS WITH A LIGHT AÏOLI - Pulpo a la brasa con Alioli suave	€19,75

SALADS AND GRILLED VEGETABLES - Ensaladas y verduras a la parrilla

LIVE LETTUCE AND FRESH SPRING ONIONS SERVED WITH A LEMON DRESSING	€8,50
Lechuga viva con aliño de limón y cebolleta fresca.	

THE BEST GARDEN TOMATO WITH PICKLED PIPARRA PEPPERS AND VIRGIN OLIVE OIL	€10,00
El mejor tomate de la Huerta con piparras encurtidas y aceite de oliva virgen.	
CLASSIC RUSSIAN SALAD WITH FRESH HAKE - Ensaladilla rusa tradicional de merluza de pincho	€14,50
FRESHLY CAUGHT BONITO SALAD WITH PEELED TOMATOES AND SWEET SPRING ONIONS	€16,50
Ensalada de bonito de campaña con tomate pelado y cebolleta dulce.	
GRILLED SEASONAL VEGETABLES - Parrillada de verduras frescas de temporada	€13,80
GRILLED FRESH ARTICHOKE WITH SALT CRYSTALS (IN SEASON)	€16,00
Alcachofas naturales a la plancha con cristal de sal (En temporada).	

WE HAVE INFORMATION ABOUT ALLERGENS. ASK OUR STAFF.
Disponemos de información sobre alérgenos. Consulte con nuestro personal.

OUR RICE - WITH THE VERY BEST RICE FROM CALASPARRA (MINIMUM 2 PEOPLE) PORTION

Nuestros arroces son únicos (Mínimo 2 personas - precio por persona)

Elaborados con el mejor arroz de Calasparra

MARINIÈRE-STYLE WITH PEELED SHELLFISH, SO YOU DON'T SAIN'T YOURSELF, ACCOMPANIED WITH AIOLI	€19,80
Arroz Marinero limpio, con alioli, para no mancharse.	
BLACK RICE WITH CUTTLFISH IN ITS INK - Arroz negro a la tinta del calamar	€19,80
COUNTRY-STYLE RICE WITH SEASONAL VEGETABLES, SIRLOIN AND TENDER GARLIC SHOOTS	€22,00
Arroz campestre de setas de temporada, solomillo y ajos tiernos.	
RICE WITH LARGE RED PRAWNS FROM ISLA CRISTINA - Arroz con carabineros de Isla Cristina	€23,50

FISH DISHES - Pescados de anzuelo

GRILLED COAST BABY SQUIDS WITH GARLIC OIL AND SALT FLAKES	€19,25
Chipirones de Costa al aceite de ajo y sal de escama.	
STUFFED BABY SQUID IN THEIR OWN INK - Chipironcitos de anzuelo rellenos en su tinta.	€19,25
HAKE STEAK WITH A LIGHT BILBAO-STYLE SAUCE- Lomo de merluza a la Bilbaína ligera	€22,00
SALTED SEA-BASS (2 PEOPLE MINIMUM) PORTION - Lubina a la sal (Mínimo 2 personas) precio por persona	€23,50
SAN SEBASTIAN-STYLE TURBOT. FOR ONE AND TWO - Rodaballo a la Donostiarra. Para uno y para dos.	€27,50
ROASTED SOLE IN ITS SKIN - Lenguado especial asado con su piel.....	€28,00

SELECTED MEATS - Carnes seleccionadas

RED MEAT - Carnes rojas

GRILLED BEEF FILLET	€23,50
Corte selección de carne roja a la parrilla.	
AUTHENTIC ASTURIAN VEAL CACHOPO, WITH VIDIAGO CHEESE - Cachopo de carne roja con queso Vidiago.....	€22,50

SIRLOIN PREPARED IN DIFFERENT WAYS, HOW TO LIKE?

Solomillo, ¿Cómo te gusta?

PAN-FRIED VEAL FILLET IN JUS WITH GREEN GARLIC - Salteado de solomillo en su jugo con ajetes.....	€19,00
SAUTEÉD BEEF FILLET AND MALDON SEA SALT - Solomillo tradicional con sal Maldon	€23,00
SIRLOIN STEAK WITH FRESH DUCK FOIE AND PEDRO XIMÉNEZ SCENT.....	€24,00
Solomillo al foie fresco de pato con reducción de Pedro Ximénez.	
STEAK TARTAR (PREPARED AT THE TABLE) - Steak tartar elaborado a la vista del cliente.....	€21,50

SUCKLING LAMB - Cordero lechal

CRUNCHY YOUNG LAMB BRAINS - Sesitos de lechal crujientes.....	€15,50
---	--------

SUCKLING LAMB SWEETBREAD SAUTÉED WITH GARLIC SHOOTS AND BABY
BROAD BEANS..... €18,50
Mollejitas de lechal salteadas en sartén con ajos tiernos y habitas baby.

Home-made bread - Pan artesano.....2,50€

ASK ABOUT OUR STEW AND DAILY SPECIALS

Pregunte por nuestros guisos y platos del día

**ALL OUR DISHES ARE AVAILABLE TO TAKE AWAY AND COST 5% LESS THAN THE MENU PRICE.
PRESENTING THE CUSTOMER CARD YOU CAN ENJOY A 5% ADDED DISCOUNT.**

**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 AÑADIDO.