

MARISCOS FRESCOS DEL DÍA

Ostra plana de la Ría de Arosa (En temporada)	Unidad	4,80€
Almejas finas a la sartén o a la marinera		27,00€
Gamba blanca de Huelva. Cocidas o plancha. Fuente.		32,00€
Gamba roja del Mediterráneo. Al peso	100 grs	16,50€
Carabinero del Sur. Al peso	100 grs	13,00€

CHACINAS Y SALAZONES

Jamón ibérico de bellota al corte	1/2 Ración...	16,00€... 26,00€
Anchoas de la Escala sobre tomate natural y aguacate (6 Unidades)		19,50€
Mojama de atún de Bárbate		16,00€

LOS CLÁSICOS DE ARGÜELLES

Sopa marinera con pescado de roca		13,75€
Patatas a la importancia en salsa verde con almejas.		18,50€
Callos con mucho morro		18,50€

FRITOS EN ACEITE DE OLIVA

Boquerones plateados fritos a la malagueña		12,75€
Cazón en adobo al estilo de San Fernando		13,50€
Calamares de potera a la parrilla o a la Andaluza		18,00€
Croquetas caseras, diferentes cada día. (8 Unidades)		13,60€
Buñuelos de bacalao con Ajoblanco malagueño. (6 Unidades)		14,40€

Todos nuestros pescaditos fritos se acompañan de piperada de pimientos asados

HUEVOS CON FUNDAMENTO

Erizos de mar con su caviar y huevos de codorniz. Unidad.		9,00€
Huevos de corral crujientes trufados Ud.		9,50€
Chanquetes con huevos camperos y asadillo de pimientos.		18,00€
Tortilla de merluza de pincho y puerro confitado.		16,00€
Tortilla de patata y bacalao.		16,00€

¡EL PULPO ES LO NUESTRO!

Pulpo a la Gallega con sus cachelos.		19,75€
Pulpo a la brasa con Alioli suave.		19,75€

ENSALADAS FRESCAS Y VERDURAS

Lechuga viva con aliño de limón y cebolleta fresca.		8,50€
El mejor tomate con piparras encurtidas y aceite de oliva virgen.		10,00€
Ensaladilla rusa tradicional de merluza de pincho.		14,50€
Ensalada de bonito de campaña con tomate pelado y cebolleta dulce.		16,50€
Parrillada de verduras frescas de temporada.		13,80€
Alcachofas naturales a la parrilla con cristal de sal (En temporada)		16,00€

Panes artesanos y aperitivos... 2,50 €

Si tiene alguna intolerancia alimentaria háganoslo saber.

NUESTROS ARROCES SON ÚNICOS

(Mínimo 2 personas - precio por persona) - Elaborados con el mejor arroz de Calasparra.

Marinero limpio, “para no mancharse” y su Alioli.....	19,80€
Arroz negro a la tinta del calamar	19,80€
Arroz campestre de setas de temporada, solomillo y ajos tiernos.....	22,00€
De carabineros de Isla Cristina	23,50€

PESCADOS DE ANZUELO

Chipirones de Costa al aceite de ajo y sal de escama.....	19,25€
Chipironcitos de anzuelo rellenos en su tinta.....	19,25€
Lomo de merluza a la Bilbaína ligera	22,00€
Lubina a la sal (Mínimo 2 personas - precio por persona)	23,50€
Rodaballo a la Donostiarra. Para uno y para dos.....	27,50€
Lenguado especial asado con su piel	28,00€

CARNES SELECCIONADAS

Carnes rojas

Corte de vacuno mayor a la parrilla. Ideal para compartir.....	23,50€
Cachopo de carne roja con queso Vidiago	22,50€

Solomillo en varias formas ¿cómo te gusta?

Salteado de solomillo en su jugo con ajetes.....	19,00€
Tradicional solomillo de vaca madura a la escama de sal.....	23,00€
Solomillo con foie fresco de pato y reducción de Pedro Ximénez.....	24,00€
Steak Tartar elaborado a la vista del cliente.....	21,50€

Cordero lechal

Sesitos de lechal crujientes	15,50€
Mollejitas de lechal salteadas en sartén con ajos tiernos y habitas baby.....	18,50€

Pregunte por nuestros guisos y platos de temporada