

ENTRANDO EN FRÍO

	€	€
1 Vaso de gazpacho fresco y rodaja de pepino		6,00
2 Salmorejo cordobés, jamón y huevo		10,00
3 Papas aliñás con melva	6,00	10,00
4 Ensaladilla casera de atún y gambas	8,00	14,00
5 Pimientos asados con melva	8,00	15,00
6 Salpicón escabechado de rape, pulpo y langostinos	10,00	18,00
7 Ventresca de atún rojo confitada, sobre tomate fresco de Conil y piparras		20,00
8 Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo		26,00

ENTRANDO EN CALOR

	€
9 Pimientos verdes fritos	7,50
10 Papas con nuestro ali oli	12,00
11 Papas con mojo rojo La Loma	12,00
12 Bastoncillos de berenjenas con miel de caña	13,50
13 Gambas cristal, huevo frito y pimientos asados	17,00
14 Pulpo grille con patata revolcona y chicharrón chiclano	25,00

TALLOS, HOJAS Y BROTES

	€
15 Tomate negro, burrata fresca, melón amarillo y aceite de albahaca	16,00
16 Sobre lechuga, una ensalada de queso Feta y tomate confitado, manzana, nueces y pasas con vinagreta de miel y mostaza	16,00
17 Nuestra ensalada de aguacate con gambas, manzana y salsa rosa	16,00
18 Sobre rodajas de tomate Raf, cebolleta, melva y aceitunas negras	16,00
19 Veggie completa de frutos secos y cereales, con arroz, quinoa, aguacate, queso fresco de cabra, zanahoria, aceitunas y vinagreta balsámica con pipas y nueces	17,00
20 De cogollos y salmón ahumado, con fresas, mango y vinagreta de pimientos	18,00

POKE BOWL

	€
21 Elige tu proteína entre atún rojo, salmón fresco, pulpo o heura (100% vegetal). Añade el cereal que más te guste, arroz o quinoa. Nosotros le añadimos aguacate, manzana, sésamo tostado, cebolleta fresca, zanahoria, col lombarda, pepino, wakame, cebollino y anacardos. Te lo aliñamos con una vinagreta de lima, aceite de sésamo y soja.	18,00

EN CRUDO, SALVAJE Y DE ALMADRABA

	€
22 Tartar de gamba roja y carabinero acevichado (150 grs)	26,00
23 Tartar de atún rojo de almadraba (lomo blanco 150 grs)	26,00
24 Tataki de atún rojo (descargado), apionabo y salsa teriyaki	26,00
25 Plato de surtido de atún rojo (tartar/tataki/sashimi)	36,00
26 Duo de tartar mini de atún rojo (80 grs) y carabinero acevichado (80 grs)	28,00
27 Steak tartar de retinto y selección de mostazas (solomillo, corte a cuchillo, 150 grs)	25,00

ENTRE CONCHAS

	€
28 Ostra N° 2 Km 0 (ud.)	3,50
29 Mejillones al vapor o marinera	15,00
30 Mejillones la loma (leche de coco, curry rojo, lima y cilantro)	16,00
31 Almejas a la marinera, vapor o al fino Vélez	20,00
32 Coquinas de Chiclana al fino Vélez	20,00
33 Coquinas de Huelva al fino Vélez	20,00

DE PELAR

€

34	Langostinos tigre a la plancha	130,00 €/Kg
35	Gambas plancha (200grs)	26,00
36	Carabinero	170,00 €/Kg
37	Cigalas tronco	170,00 €/Kg

DE PASTA Y HUEVOS

€

38	Huevos fritos con jamón ibérico, patatas y pimientos	14,00
39	Huevos fritos con patatas y carabinero asado con su coral (2 piezas)	38,00
40	Farfalle con salsa Thai, almejas y gambas	20,00
41	Espaguetis negros a la marinera con atún rojo y salmón fresco	20,00

DE FRITURAS Y OTRAS COSAS

1/2 Ración

€

42	Tortillitas de camarón (ud.)	2,50
43	Chocos	9,00 14,00
44	Boquerones	9,00 14,00
45	Cazón en adobo	9,00 14,00
46	Chipirones	9,00 14,00
47	Gallo	9,00 14,00
48	Calamares	13,00 18,00

FRITOS ESPECIALES

€

49	Lubina frita servida entera	55,00 €/Kg
50	Dados de atún frito marinados en soja y salsa kimchi	16,00
51	Dados de salmón frito en ajo, limón y perejil	16,00
52	Calamar de la bahía (500 grs. aprox.) con pimientos verdes fritos y nuestro ali oli	24,00

EN LA PLANCHA DE PESCADOS

€

53	Sardinas (ud.)	3,00
54	Chipirones con arroz blanco y ali oli negro	18,00
55	Lomo de lubina, en salsa de mariscos o al vino blanco de Jerez	23,00
56	Lomo de pargo, en salsa de mariscos o al vino blanco de Jerez	23,00
57	Tarantelo de atún rojo a la plancha	25,00
58	Ventresca de atún rojo a la plancha	28,00
59	Calamar de la bahía	65,00 €/Kg

PIEZA ENTERA ABIERTA A LA ESPALDA ASADA A TEMPERATURA MIXTA CONTROLADA (MÁXIMA JUGOSIDAD)

€

60	Lubina	55,00 €/Kg
61	Lenguado	60,00 €/Kg
62	Pargo	60,00 €/Kg
63	Rodaballo (abierto en mesa por nuestro servicio de sala)	50,00 €/Kg

Posibles guarniciones de acompañamiento

64	Ensalada verde	5,00
65	Patatas fritas caseras	5,00
66	Parrillada de verdura fresca variada	7,00
67	Patata panadera con pimientos salteados	7,00

EN LA PLANCHA DE CARNES

€

68	Presa ibérica a la plancha con patatas baby salteadas	20,00
69	Wok de secreto ibérico con verduritas y romero fresco	20,00
70	Entrecot de ternera de la Janda, km 0 (300 grs)	23,00
71	Solomillo de ternera Retinta con patatas baby salteadas	28,00

72 HAMBURGUESA

€

Elige entre burger de retinto 100%, pechuga de pollo empanada o burger vegana de Heura (100% origen vegetal)

Al plato: Tu carne elegida más 2 huevos fritos con patatas (sin pan) 15,00

Entre pan y pan con patatas fritas:

Clásica: Tu carne elegida más lechuga, tomate fresco y cebolla 16,00

Queso: Tu carne elegida más lechuga, tomate fresco, cebolla y crema de queso fundida 16,50

Completa: Tu carne elegida más lechuga, tomate, cebolla, crema de queso y huevo frito 17,00

EN PAELLA

€

73	Arroz negro de choccos con gambas y ali oli	20,00 €/pers.
74	Arroz seco de costillas y presa de cerdo ibérico	20,00 €/pers.

EN CAZUELA

€

75	Meloso de arroz marinero con su marisco pelado	20,00 €/pers.
76	Caldoso de carabineros	28,00 €/pers.
77	Caldoso de cigalas	29,00 €/pers.
78	Meloso de bogavante (por encargo)	100,00 €/Kg.

INFANTIL

€

79	Nuggets de pollo con patatas fritas y ensalada	10,00
80	Hot dogs con patatas	10,00
81	Espagueti con mantequilla	10,00
82	Espagueti con tomate	13,00
83	Espagueti boloñesa	13,00
84	Taquitos de Gallo con patatas y huevo frito	15,00
85	Escalopines de pechuga de pollo empanado en casa, huevo y patatas fritas	15,00

POSTRES Los que hacemos en casa

€

86	Melón de la huerta de Conil en rodajas	5,00
87	Bowl de cubitos de sandía recién cortada	5,00
88	Carpaccio de piña natural con helado de coco	6,00
89	Sorbete de limón	5,50
90	Manzana asada sobre crema de canela y Pedro Ximénez	6,00
91	Arroz con leche de coco, muesli crujiente y helado	6,00
92	Crema fría de limón, cookies y helado de galleta María	6,50
93	Tarta de chocolate con helado de vainilla	7,00
94	Tarta cremosa de queso horneada	8,00
95	Sor Chiclana (almendra, naranja y helado de chocolate)	8,00
	Helados Nestlé	

Pan y picos

2,00 € p/persona

PRECIOS CON I.V.A. INCLUIDO

celíacos

celiaquía y Compañía

Para nuestros clientes celíacos o con intolerancia, seleccionamos algunas opciones que en origen, están libres de gluten. Las características de nuestra cocina nos impiden garantizar, que dichos platos queden libres de una posible contaminación cruzada, tras nuestra manipulación.

Los platos señalados con asterisco (*) no han sido elaborados en nuestra cocina y vienen especificados como libres de gluten 100%.

Si el grado de celiaquía es muy severo, por favor, aconsejamos se lo comunique al personal de sala. En este caso también le recomendamos, que ajuste su pedido a los productos marcados con dicho asterisco (*).

	€
ENTRANTES	
1C Gazpacho (*)	6,00
2C Crema de calabacín con tropezones de queso feta (plato frío) (*)	7,00
3C Crema de calabaza y zanahoria con picatostes (*)	7,00
4C Pata de pulpo con fritada de tomate y pimientos del piquillo (*)	25,00
5C Plato de jamón ibérico con picos	26,00
AL VAPOR Y AL MOMENTO	€
6C Mejillones con sal, laurel y limón	15,00
7C Almejas o coquinas con sal, laurel y limón	20,00
DEL MAR	€
8C Suprema de salmón con setas, ajo y mantequilla	22,00
9C Taco de atún encebollado al vino blanco	25,00
DE LA TIERRA	€
10C Carrillera de cerdo ibérico guisada	20,00
11C Solomillo de retinto escalopado, en salsa de Oporto	28,00
POSTRES	€
12C Cuajada (*) con azúcar o miel de flores	4,00
13C Melón de la huerta de Conil en rodajas	5,00