

RESTAURANTE PLAYA LA LOMA



carta español

ENTRANDO EN FRÍO

	1/2 Ración	€
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 Papa ali oli, sriracha y perejil		12,00
5 Ensaladilla casera de atún y gambas	8,00	14,00
6 Pimientos asados con melva	8,00	15,00
7 Salpicón escabechado de rape, pulpo y langostinos	12,00	19,00
8 Ventresca de atún rojo confitada, sobre tomate fresco de Conil y piparras		22,00
9 Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo		26,00

ENTRANDO EN CALOR

	€
10 Pimientos verdes fritos	8,00
11 Patata baby salteada y nuestra mítica salsa ali oli	12,00
12 Patata baby salteada y nuestro exclusivo mojo rojo	12,00
13 Bastoncillos de berenjenas con miel de caña	14,00
14 Gambas cristal, huevo frito y pimientos asados	18,00
15 Pulpo grille con patata revolcona y chicharrón chiclanero	26,00

TALLOS, HOJAS Y BROTES

	€
16 Tomate negro, burrata fresca, melón amarillo y aceite de albahaca	16,00
17 Sobre lechuga, una ensalada de queso Feta y tomate confitado, manzana, nueces y pasas con vinagreta de miel y mostaza	16,00
18 Nuestra ensalada de aguacate con gambas, manzana y salsa rosa	16,00
19 Sobre rodajas de tomate Raf, cebolleta, melva y aceitunas negras	16,00
20 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
21 De cogollos y salmón ahumado, con fresas, mango y vinagreta de pimientos	18,00

POKE BOWL

€

- | | | |
|----|--|-------|
| 22 | 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

€

- | | | |
|----|---|-------|
| 23 | Tartar de carabinero acevichado (150 grs) | 26,00 |
| 24 | Tartar de atún rojo de almadraba (lomo blanco 150 grs) | 26,00 |
| 25 | Tataki de atún rojo (descargado), con parmentier de apionabo y miso blanco | 26,00 |
| 26 | Plato de surtido de atún rojo (tartar/tataki/sashimi) | 36,00 |
| 27 | Duo de tartar mini de atún rojo (80 grs) y carabinero acevichado (80 grs) | 28,00 |
| 28 | Steak tartar "La Loma" y selección de mostazas (solomillo, corte a cuchillo, 150 grs) | 26,00 |

ENTRE CONCHAS

€

- | | | |
|----|---|-------|
| 29 | Ostra Nº0 Km 0 (ud.) | 6,00 |
| 30 | Mejillones al vapor o marinera | 15,00 |
| 31 | Mejillones la loma (leche de coco, curry rojo, lima y cilantro) | 16,00 |
| 32 | Almejas de Carril a la marinera, vapor o al fino de Chiclana | 20,00 |
| 33 | Coquinas de Chiclana al fino | 20,00 |
| 34 | Coquinas de concha fina al vino de Chiclana | 20,00 |

DE PELAR

€

- | | | |
|----|---|----|
| 35 | Langostinos tigre a la plancha (100 grs.) | 13 |
| 36 | Gambas plancha (200grs) | 28 |
| 37 | Carabinero (100 grs.) | 19 |
| 38 | Cigalas tronco (100 grs.) | 19 |

DE PASTA Y HUEVOS

€

- | | | |
|----|---|-------|
| 39 | Huevos fritos con jamón ibérico, patatas y pimientos | 14,00 |
| 40 | Revuelto de ortiguillas y gambas | 18,00 |
| 41 | Farfalle con salsa Thai y solomillo escalopado salteado | 20,00 |
| 42 | Espaguetis negros a la marinera (mejillones, calamares y langostinos) | 20,00 |
| 43 | Huevos fritos con patatas y carabinero asado con su coral (2 piezas) | 38,00 |

DE FRITURAS Y OTRAS COSAS

1/2 Ración

€

- | | | | |
|----|------------------------------|-------|-------|
| 44 | Tortillitas de camarón (ud.) | | 2,80 |
| 45 | Chocos | 9,00 | 14,00 |
| 46 | Boquerones | 9,00 | 14,00 |
| 47 | Cazón en adobo | 9,00 | 14,00 |
| 48 | Chipirones | | 14,00 |
| 49 | Gallo | 9,00 | 14,00 |
| 50 | Ortiguillas | | 16,00 |
| 51 | Calamares | 13,00 | 19,00 |

FRITOS ESPECIALES

€

52	Lubina frita servida entera	60,00 €/Kg
53	Dados de atún frito marinados en soja y salsa kimchi	18,00
54	Dados de salmón frito en ajo, limón y perejil	18,00
55	Calamar de la bahía (500 grs. aprox.) con pimientos verdes fritos y nuestro ali oli	26,00

DE LA ALMADRABA, DE CONIL, DE GALICIA O DE LA BAHÍA DE CÁDIZ

€

56	Sardinas (ud.)	3,50
57	Guiso de chipirones en su tinta	20,00
58	Lomo de lubina, al aceite de oliva, en salsa de mariscos o al vino blanco de Jerez	24,00
59	Lomo de pargo, al aceite de oliva, en salsa de mariscos o al vino blanco de Jerez	24,00
60	Taco de tarantelo de atún rojo glaseado con soja, sake y mirín	25,00
61	Filete de ventresca de atún rojo a la plancha con patata panadera	28,00
62	Calamar de la bahía rizado en plancha, aceite de oliva y limón	65,00 €/Kg

PIEZA ENTERA ABIERTA A LA ESPALDA ASADA A TEMPERATURA

MIXTA CONTROLADA (MÁXIMA JUGOSIDAD)

€

63	Lubina	60,00 €/Kg
64	Pez limón	60,00 €/Kg
65	Rodaballo (abierto en mesa por nuestro servicio de sala)	60,00 €/Kg
66	Lenguado	70,00 €/Kg

Posibles guarniciones de acompañamiento

67	Ensalada verde	5,00
68	Arroz blanco	5,00
69	Patatas fritas caseras	5,00
70	Parrillada de verdura fresca variada	7,00
71	Patata panadera con pimientos salteados	7,00

Nuestras míticas salsas hechas en casa

72	Ali oli blanco (potente y cremoso)	4,00
73	Mayo Kimchi (llena de matices que estimulan tu paladar)	4,00
74	Mojo rojo Loma (aquí no le ponemos pan, pero lleva más de 10 ingredientes secretos)	4,00
75	Mayo Sriracha (la salsa “picantita” más famosa del mundo)	4,00
76	Barbacoa argentina (con un toque ahumado que potencia los sabores)	4,00
77	Salsa rosa (con zumo de naranja exprimido, perrins y tabasco)	4,00

DE LA SIERRA ANDALUZA Y LOS PRADOS DEL NORTE

€

78	Presa ibérica a la plancha con patatas baby salteadas	21,00
79	Wok de secreto ibérico con verduritas y romero fresco	21,00
80	Entrecot de lomo bajo de vaca premium (300 grs.)	24,00
81	Chuleta de raza Simmental con hueso (400 grs. aprox.)	28,00
82	Solomillo de ternera Retinta con patatas baby salteadas	28,00

HAMBURGUESA

€

- 83 Elige entre: Burguer de retinto 100%
Pechuga de pollo empanada
Burguer 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:

Simple: Cocinamos la carne que eliges y te ponemos la salsa a parte 14,00

Con queso: Tu carne elegida más queso Cheddar fundido 15,00

Queso + Huevo: Tu carne elegida más un huevo frito sobre el queso fundido 16,00

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

Clásica + Queso: Tu carne elegida más lechuga, tomate fresco, cebolla
y crema de queso fundida 17,00

Completa: Tu carne elegida más lechuga, tomate, cebolla, crema de queso y huevo frito 18,00

EN PAELLA

€

- 84 Arroz negro de chocos con gambas y ali oli 22,00 €/pers.
85 Arroz seco de costillas y presa de cerdo ibérico 22,00 €/pers.
86 Arroz de atún rojo encebollado (plato exclusivo de La Loma) 25,00 €/pers.

EN CAZUELA

€

- 87 Meloso de arroz marinero con su marisco pelado 22,00 €/pers.
88 Caldoso de carabineros 29,00 €/pers.
89 Caldoso de cigalas 29,00 €/pers.
90 Meloso de bogavante (por encargo) 120,00 €/Kg.

INFANTIL

€

- 91 Nuggets de pollo con patatas fritas y ensalada de tomate 10,00
92 Hot dogs con patatas 10,00
93 Espagueti con mantequilla 10,00
94 Espagueti con tomate 13,00
95 Espagueti boloñesa 13,00
96 Taquitos de gallo con patatas y huevo frito 15,00
97 Escalopines de pechuga de pollo empanado en casa, huevo y patatas fritas 15,00

POSTRES Los que hacemos en casa

€

- 98 Taquitos de melón de la huerta de Conil 5,00
99 Taquitos de sandía de la huerta de Conil 5,00
100 Carpaccio de piña natural con helado de coco 6,00
101 Sorbete de limón 6,00
102 Manzana asada sobre crema de canela y Pedro Ximénez 6,00
103 Arroz con leche de coco, muesli crujiente y helado 6,00
104 Crema fría de limón, cookies y helado de galleta María 7,00
105 Tarta de chocolate con helado de vainilla 8,00
106 Tarta cremosa de queso horneada 8,00
107 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) (*)	8,00
3C	Crema de calabaza y zanahoria con picatostes (*)	8,00
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