

CENA



ENTRANDO EN FRÍO

	€	€
	1/2 ración	
1 Salmorejo cordobés, jamón y huevo		11,00
2 Ensaladilla casera de atún y gambas	9,00	15,00
3 Salpicón escabechado de rape, pulpo y langostinos	11,00	18,50
4 Ventresca de atún rojo confitada, sobre tomate fresco de Conil y piparras		21,00
5 Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo		27,00

ENTRANDO EN CALOR

	€
6 Papas con mojo rojo La Loma	12,50
7 Bastoncillos de berenjenas con miel de caña	14,00
8 Gambas cristal, huevo frito y pimientos asados	18,00
9 Pulpo grille con patata revolcona y chicharrón chichlanero	26,00

TALLOS, HOJAS Y BROTES

	€
10 Tomate negro, burrata fresca, melón amarillo y aceite de albahaca	17,00
11 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
12 Sobre lechuga, una ensalada de queso Feta y tomate confitado, manzana, nueces y pasas con vinagreta de miel y mostaza	17,00
13 De cogollos y salmón ahumado, con fresas, mango y vinagreta de pimientos	19,00

POKE BOWL

	€
14 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

	€
15 Tartar de gamba roja y carabinero acevichado (150 grs)	26,00
16 Tartar de atún rojo de almadraba (lomo blanco 150 grs)	26,00
17 Tataki de atún rojo (descargado), apionabo y salsa teriyaki	26,00
18 Plato de surtido de atún rojo (tartar/tataki/sashimi)	37,00
19 Duo de tartar mini de atún rojo (80 grs) y carabinero acevichado (80 grs)	28,00
20 Steak tartar de retinto y selección de mostazas (solomillo, corte a cuchillo, 150 grs)	25,00

ENTRE CONCHAS

	€
21 Ostra N° 2 Km 0 (ud.)	4,00
22 Mejillones al vapor o marinera	15,50
23 Mejillones la loma (leche de coco, curry rojo, lima y cilantro)	16,50
24 Almejas a la marinera, vapor o al fino Vélez	20,50
25 Coquinas de Chiclana al fino Vélez	20,50
26 Coquinas de Huelva al fino Vélez	20,50

DE PELAR

	€
27 Gambas plancha (200grs)	26,00
28 Langostinos tigre a la plancha	130,00 €/Kg
29 Carabinero abierto servido con la emulsión de su coral	170,00 €/Kg
30 Cigalas tronco	170,00 €/Kg

DE FRITURAS Y OTRAS COSAS

	1/2 Ración	€
31 Tortillitas de camarón (ud.)		2,80
32 Boquerones	9,00	14,00
33 Dados de atún frito, marinados en soja y salsa kimchi		17,00
34 Dados de salmón frito en ajo, limón y perejil		17,00
35 Calamares	13,00	18,00
36 Calamar de la bahía (500 grs. aprox.) con pimientos verdes fritos y mayonesa		25,00
37 Lubina frita servida entera		60,00 €/Kg

EN LA PLANCHA DE PESCADOS

	€
38 Chipirones con arroz blanco y ali oli negro	19,00
39 Lomo de lubina, en salsa de mariscos o al vino blanco de Jerez	23,50
40 Lomo de pargo, en salsa de mariscos o al vino blanco de Jerez	23,50
41 Tarantelo de atún rojo a la plancha	26,00
42 Ventresca de atún rojo a la plancha	28,00
43 Calamar de la bahía	65,00 €/Kg

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

	€
44 Lubina	60,00 €/Kg
45 Lenguado	65,00 €/Kg
46 Pargo	65,00 €/Kg
47 Rodaballo (abierto en mesa por nuestro servicio de sala)	55,00 €/Kg

Posibles guarniciones de acompañamiento

48 Ensalada verde	6,00
49 Patatas fritas caseras	6,00
50 Parrillada de verdura fresca variada	8,00
51 Patata panadera con pimientos salteados	8,00

EN LA PLANCHA DE CARNES

	€
52 Hamburguesa de ternera Retinta con rúcula, tomate, cebolla roja, guacamole y cheddar fundido	18,00
53 Wok de secreto ibérico con verduritas y romero fresco	21,00
54 Entrecot de ternera de la Janda, km 0 (300 grs)	24,00
55 Solomillo de ternera Retinta con patatas baby salteadas	29,00

INFANTIL

	€
56 Nuggets de pollo con patatas fritas y ensalada	10,00
57 Hot dogs con queso y patatas fritas	10,00
58 Gallo frito con patatas y huevo frito	15,00
59 Escalopines de pechuga de pollo, huevo y patatas fritas	16,00
60 Filetitos de presa ibérica con pasta salteada y tomates cherry	18,00

POSTRES

	€
61 Carpaccio de piña natural con helado de coco	6,00
62 Sorbete de limón	6,00
63 Tarta de chocolate con helado de vainilla	7,50
64 Tarta cremosa de queso horneada	8,50
65 Sor Chiclana (almendra, naranja y helado de chocolate)	8,50
Helados Nestlé	

Pan y picos

PRECIOS CON I.V.A. INCLUIDO

2,50 € p/persona

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