

## ENTRANTES STARTERS

Rejo de pulpo a la plancha con mojo de estragón. 1 7 11 13

Grilled octopus with tarragon "Mojo".

Teja de corvina ahumada, tomate asado y muselina de eneldo. 2 3 4 11 13

Smoked sea bass, roasted tomato and dill sauce toast.

Albóndigas de chocos con salsa de gambas. 1 2 4 5 7 9 10 11 12

Cuttlefish meatballs in prawn sauce.

Revuelto de ortiguillas y gambas con costrones de pan. 1 2 4 11

Scrambled eggs with sea anemones, prawns and croutons.

Almendritas al ajillo (choquitos). 7

Garlic baby cuttlefish.

Anchoas del Cantábrico con jalea de zanahoria. 1

Cantabrian anchovies with carrot jelly.

Ortigas de mar fritas. 1 2

Fried sea anemones.

Revuelto de bacalao con cebollas confitadas. 1 2 4

Scrambled eggs with cod and onion confit.

Jamón ibérico 5C.

Iberian ham 5C.

Queso de la Sierra de Cádiz con culí de tomates confitados. 4 10 11 12

Cheese from the Sierra of Cadiz with candied tomato culi.

Tortillitas de camarones caseras. 2 5

Shrimp fritters homemade.

Croquetas caseras de corvina. 1 2 4 10

Fish croquettes.

## ENSALADAS SALADS

Algas con atún dulce y frutos rojos. 1 3 11 12

Seaweed and red berry salad with sweet tuna.

Atún en escabeche y salsa de algas. 1 3 4 11

Pickled tuna salad with seaweed dressing.

Pimientos asados con atún y mojo de almendras. 1 4 11 13

Roasted peppers, tuna and almond mojo sauce salad.

Milhojas de tomate con anchoas ahumadas y compota de pera. 1 11

Tomato, smoked anchovies and pear compote layer cake.

Rulo de cabra con atún marinado y cebolla confitada. 1 4 10 11

Goat cheese salad with bluefin tuna marinated.

Carpaccio de tomates con atún marinado y virutas de queso. 1 4 10 11

Tomato, marinated tuna and payoyo cheese chips carpaccio.

1. Pescado

2. Gluten

3. Sésamo

4. Huevos

5. Crustáceo

6. Mostaza

7. Molusco

8. Cacahuetes

9. Apio

10. Lacteo

11. Sulfito

12. Soja

13. F. Cáscara

14. Altramuces

## SOPAS & FIDEOS SOUPS AND NOODLES

Gazpacho. 11

Chilled vegetable soup.

Sopa de pescado y marisco. 2 4 5 7 9 10 11 12

Seafood soup.

Fideos con almejas. 1 2 4 5 7 9 10 11 12

Vermicelli with clams.

Fideos con atún. 1 2 4 5 9 10 11 12

Vermicelli with tuna.

Fideuá especial de mariscos. 1 2 4 5 7 9 10 11 12

Shellfish fideua (pasta).

## ARROCES RICES

Paella mixta. 1 2 4 5 7 9 10 11 12

Mixed paella.

Paella de mariscos especial. 1 2 4 5 7 9 10 11 12

Special shellfish paella.

Arroz a la marinera. 1 2 4 5 7 9 10 11 12

Rice with seafood.

Arroz negro. 1 2 4 5 7 9 10 11 12

Black rice (Calamari).

Arroz con atún de almadraba. 1 2 4 5 9 10 11 12

Rice with almadraba tuna.

Arroz con carabineros. 1 2 4 5 9 10 11 12

Rice with scarlet shrimps.

Arroz con bogavante. 1 2 4 5 9 10 11 12

Rice with blue lobster.

## CARNES MEATS

Entrecot de vaca.

Aged ribeye.

Solomillo de retinto.

Retinto beef sirloin.

Preso ibérica.

Iberian pork shoulder butt fillets.

Rabo de toro. 11

Ox tail stew.

Chuletita de cordero, D.O. Manchego.

Lamb cutlet.

Patita de cordero lechal, D.O. Manchego.

Leg of suckling lamb.

## GUARNICIONES

Patatas fritas.

Verduras a la plancha.

Verduras salteadas.

Patatas al horno. 11

Pisto. 11

1. Pescado

2. Gluten

3. Sésamo

4. Huevos

5. Crustáceo

6. Mostaza

7. Molusco

8. Cacahuetes

9. Apio

10. Lacteo

11. Sulfito

12. Soja

13. F. Cáscara

14. Altramuces

## PESCADO FRITO FRIED FISH

Taquitos de pargo. Pieces of porgy.	1	2	
Cazón en adobo. Marinated dogfish.	1	2	11
Calamares. Calamari.	2	7	
Chocos. Cuttlefish.	2	7	
Puntillitas. Small squids.	2	7	
Acedías. Wedgesole.	1	2	
Boquerones. Fresh anchovies.	1	2	
Sardinas. Sardines.	1		
Huevas fritas o plancha. Fish roe fried.	1	2	
Huevas a la plancha. Fish roe grilled.	1		
Lenguado rebozado. Battered sole.	1	2	

## MARISCOS SEAFOOD & SELLFISH

Gambas a elegir cocidas o a la plancha. Boiled or grilled prawns.	5	11	
Almejas a la marinera. Clams fisherman's style.	7	11	
Ostiones. Oysters unit.	7		
Vieiras al ajillo. Scallops in garlic.	7	11	
Gambas al ajillo. Prawns in oil with garlic and chili.	5	11	
Quisquillas fritas. Fried shrimp.	2	5	11
Quisquillas cocidas. Boiled shrimp.	5	11	
Berberechos a la marinera. Cockles fisherman's style.	7	11	
Berberechos al vapor. Cockles steamed.	7		
Coquinas a la marinera. Tellina clams fisherman's style.	7	11	
Coquinas al vapor. Tellina clams steamed.	7		
Zamburiñas. Queen scallops.	7		
Cañailas. Spinous murex.	7		

1. Pescado  
2. Gluten  
3. Sésamo  
4. Huevos

5. Crustáceo  
6. Mostaza  
7. Molusco  
8. Cacahuetes

9. Apio  
10. Lacteo  
11. Sulfito  
12. Soja

13. F. Cáscara  
14. Altramuces

## MARISCOS AL PESO SEAFOOD & SELLFISH

- Langostinos a elegir cocidos o plancha. 5  
Boiled or grilled king prawns.
- Carabineros. 5  
Scarlet shrimps.
- Cigalas. 5  
Norway lobsters.
- Bogavantes \*. 5  
Blue lobsters.
- Langostas \*. 5  
Spiny lobsters.
- Nécoras. 5  
Velvet crabs.
- Buey de mar. 5  
Brown crabs.
- Centollos. 5  
Spider crabs.
- Gambas roja (alistados) a la plancha. 5  
Tigers prawns grilled.

## PESCADOS DEL LITORAL FISH

- Urta, bocinegro, pargo, besugo, lubina o dorada \* 1  
Al horno, al aceite de oliva, a la sal o a la plancha.  
Red bream, porgy, sea bream, sea bass or gilthead.
- Urta, bocinegro, pargo, besugo, lubina o dorada \* 1 11  
A la cebolla.  
Red bream, porgy, sea bream, sea bass or gilthead.
- Borriquete a la plancha o al AOVE \*. 1  
Rockfish grilled or in olive oil.
- Lenguado a la plancha \*. 1  
Grilled sole.
- Rodaballo a la plancha \*. 1  
Grilled rodaballo.
- Salmonete a la plancha \*. 1  
Grilled salmonete.
- Lubina de estero por pieza de 400g a 500g. 1  
Grilled sea bass.
- Calamar a la plancha. 5  
Grilled squids.
- Lomo de corvina a la plancha. 1  
Loin of croaker.
- Lomo de mero o cherna a la plancha. 1  
Loin of grouper.

1. Pescado

2. Gluten

3. Sésamo

4. Huevos

5. Crustáceo

6. Mostaza

7. Molusco

8. Cacahuetes

9. Apio

10. Lacteo

11. Sulfito

12. Soja

13. F. Cáscara

14. Altramuces

## PESCADOS DEL LITORAL FISH

- Lomo de pargo a la plancha. 1  
Loin of porgy.
- Lomo de pez limón a la plancha. 1  
Loin of amberjack.
- Parpatana frita. 1 2  
Parpatana fried.
- Parpatana en salsa. 1 2 5 7 11  
Parpatana in sauce.
- Parpatana al aceite. 1  
Parpatana olive oil.
- Lomo de pargo o corvina al Jerez. 1 2 5 7 11  
Loin of Croaker or porgy in Sherry.
- Lomo de pargo a la roteña. 1 10 11  
Loin of Porgy roteña style.
- Rape a la marinera. 1 2 4 5 7 9 10 11 12  
Monkfish fisherman's style.
- Bacalao en salsa verde. 1 2 4 5 7 9 10 11 12  
Cod in green sauce.
- Pez espada a la plancha. 1  
Grilled loin of swordfish.
- Pez espada a la casera. 1 2 4 5 9 10 11 12  
Swordfish with garlic and parsley sauce.

## ATÚN ROJO DE ALMADRABA BLUEFIN TUNA

- Surtido de crudo: Sashimi toro, tartar, tataki y sashimi de lomo. 1 3 4 6 11 12 13  
Raw almadraba wild tuna assortment.
- Carpaccio de lomo. 1 12  
Almadraba wild tuna loin carpaccio.
- Tataki de lomo con soja, miel y sésamo. 1 3 4 6 10 11 12 13  
Tataki with wakame in soy and honey sauce.
- Tartar de lomo (descargamento). 1 3 4 6 11 13  
Tuna loin tartar.
- Tartar Toro (ventresca). 1 3 4 11 12 13  
Tuna belly tartar.
- Tri-Tartar (descargamento, toro y tarantelo). 1 3 4 6 11 12 13  
Tri tartar (loin, belly and tarantelo).
- Sashimi de lomo (descargamento). 1 3 4 11 12 13  
Loin sashimi.
- Sashimi Toro (ventresca). 1 3 4 11 12 13  
Tuna belly tartar.
- Tosta de atún con mango, moringa y sésamo. 1 2  
Tuna crostini with mango and sesame.

1. Pescado

2. Gluten

3. Sésamo

4. Huevos

5. Crustáceo

6. Mostaza

7. Molusco

8. Cacahuetes

9. Apio

10. Lacteo

11. Sulfito

12. Soja

13. F. Cáscara

14. Altramuces

# ATÚN ROJO DE ALMADRABA BLUEFIN TUNA

- Daditos de atún picante con guacamole, moringa y virutas chocolate. **1 2 3 11**  
*Spicy diced tuna with guacamole (avocado dip) and chocolate shavings.*
- Ceviche de atún con vinagreta de cilantro y lima. **1 4 11**  
*Tuna ceviche with lime-coriander vinaigrette.*
- Salmorejo con juliana de atún marinado. **1**  
*Salmorejo with marinated julienne cut tuna and prawn vinaigrette.*
- Suprema de ventresca con verduritas y compota de manzana. **1 6**  
*Tuna belly with vegetables and apple compote.*
- Mojama de atún de almadraba. **1 13**  
*Tuna "mojama".*
- Atún de ljar (ventresca en aceite). **1**  
*Salted belly.*
- Morrillo a la plancha. **1**  
*Grilled tuna nape.*
- Ventresca a la plancha. **1**  
*Grilled tuna belly.*
- Tarantelo a la plancha. **1**  
*Grilled tarantelo fillet.*
- Ventresca con patatas al horno. **1**  
*Roast tuna belly with potatoes.*
- Taco de ventresca al aroma de romero con mojo de pimientos asados. **1 2 11**  
*Rosemary infused tuna belly chunk with roast pepper mojo (sauce).*
- Filete de atún a la pimienta o a la plancha (plato lomo). **1**  
*Tuna fillet grilled or in pepper sauce.*
- Atún encebollado (plato lomo). **1 11**  
*Tuna and onion stew "Plato".*
- Solomillo de atún mechado en su jugo. **1 11**  
*Sirloin of tuna stewed in its juice.*
- Atún rojo en tomate (guiso típico de Conil). **1 11**  
*Bluefin tuna in tomato sauce (typical local dish).*
- Solomillo de atún con boletus y aroma de manzanilla. **1 2 4 5 9 10 11 12**  
*Tuna sirloin with boletus and manzanilla scent.*
- Taquitos de atún al ajillo. **1**  
*Garlic tuna chunks.*
- Salteado de atún rojo con habitas baby. **1**  
*Sautéed bluefin tuna with baby broad beans.*

1. Pescado

2. Gluten

3. Sésamo

4. Huevos

5. Crustáceo

6. Mostaza

7. Molusco

8. Cacahuetes

9. Apio

10. Lacteo

11. Sulfito

12. Soja

13. F. Cáscara

14. Altramuces



## POSTRES DESSERTS

- Pannacota con salsa de arándanos. 4 10  
*Panna cotta with blueberry sauce.*
- Mousse de chocolate. 2 4 10 11 13  
*Chocolate mousse.*
- Coulant de chocolate con helado de vainilla 2 4 10 12  
*Chocolate coulant with vanilla ice cream.*
- Mousse de fresas. 4 10 11  
*Strawberry mousse.*
- Crema de yogurt con tocino de cielo. 4 10  
*Yogurt cream with yolk egg pudding.*
- Crema de yogurt con nueces y miel de “Patiño”. 10 13  
*Yogurt cream with nuts and “Patiño” honey.*
- Tocino de cielo. 4  
*Yolk egg-caramel pudding.*
- Flan de huevo. 4 10  
*Cream caramel.*
- Natillas con galletas y canela. 2 10 11 12  
*Custard with cookie and cinnamon.*
- Tarta de higos. 2 4 10 12  
*Fig cake.*
- Tarta de zanahoria. 2 4 10 11 12 13  
*Carrot cake.*
- Tarta de almendras. 2 4 12 13  
*Almond cakes.*
- Tarta de queso con albaricoque. 2 4 10  
*Cheese cake with apricot.*
- Tiramisú. 2 4 10 11  
*Tiramisu.*
- Flan de higos al Pedro Ximénez. 4 10 11  
*Cream caramel of fig in Pedro Ximénez.*
- Helado artesano de Moscatel con pasas 10 11  
*Homemade ice-cream “Moscatel”*
- Helado artesano de Amontillado con piñones. 10 11  
*Homemade ice-cream “Amontillado”.*
- Helado artesano de turrón con Pedro Ximénez. 4 10 13  
*Homemade ice-cream “Pedro Ximénez”.*

1. Pescado

2. Gluten

3. Sésamo

4. Huevos

5. Crustáceo

6. Mostaza

7. Molusco

8. Cacahuetes

9. Apio

10. Lacteo

11. Sulfito

12. Soja

13. F. Cáscara

14. Altramuces