

## ENTRANTES · Starters

Rejo de pulpo a la plancha y mojo de estragón. Grilled octopus with tarragon "Mojo" (sauce with oil and spices).	17.00
Albóndigas de chocos con salsa de gambas. Cuttlefish meatballs in prawn sauce.	14.00
Revuelto de ortiguillas y gambas con costrones de pan. Scrambled eggs with sea anemones, prawns and croutons.	16.00
Almendritas al ajillo (choquitos). Garlic baby cuttlefish.	16.00
Anchoas del Cantábrico con jalea de zanahoria. Cantabrian anchovies with carrot jelly.	17.00
Ortigas de mar fritas. Fried sea anemones.	14.50
Revuelto de bacalao con cebollas confitadas. Scrambled eggs with cod and onion confit.	15.00
Pimientos rellenos de rape con salsa vizcaína. Peppers stuffed with monkfish in vizcaina sauce.	15.00
Jamón ibérico 5C. Iberian ham 5C.	22.00
Queso de la Sierra de Cádiz con culí de tomates confitados. Cheese from the Sierra of Cadiz with candied tomato culi.	14.00
Tortillitas de camarones. Shrimp fritters homemade.	14.00
Croquetas caseras de corvina o camarones. Fish croquettes.	13.00

## ENSALADAS Y SOPAS · Salads and soups

Ensalada de algas con atún dulce y frutos rojos. Seaweed and red berry salad with sweet tuna.	14.00
Ensalada de atún en escabeche y salsa de algas. Pickled tuna salad with seaweed dressing.	13.00
Ensalada de pimientos asados con atún, jalea, mostaza y miel. Roast pepper salad with tuna, mustard and honey.	13.00
Milhojas de anchoas y mermelada de tomate. Tomato salad with anchovies and baby leaves.	11.00
Ensalada de rulo de cabra con atún marinado y cebolla confitada. Goat cheese salad with bluefin tuna marinated.	15.00
Carpaccio de tomates con atún marinado al pesto. Tomatoes carpaccio with marinated tuna.	10.00
Gazpacho. Chilled vegetable soup.	3.50
Ensalada de bogavante con fruta y muselina de naranja. Lobster salad with fruits and orange mousseline.	28.00
Sopa de pescado y marisco. Seafood soup.	6.60
Ensalada de pulpo con mousse de patata y vinagreta. Octopus salad with potatoe mousse and vinaigrette.	12.00

## ARROCES Y FIDEOS · Rice and noodles

Paella mixta. Mixed paella.	* 15.00
Paella de mariscos especial. Special shellfish paella.	* 19.00
Arroz a la marinera. Rice with seafood.	* 16.50
Arroz negro. Black rice (Calamari).	* 17.00
Arroz con atún de almadraba. Rice with almadraba tuna.	* 18.00
Arroz con carabineros. Rice with scarlet shrimps.	* 23.00
Arroz con bogavante. Rice with blue lobster.	* 80.00
Fideos con almejas. Vermicelli with clams.	* 17.00
Fideos con atún. Vermicelli with tuna.	* 18.00
Fideuá especial de mariscos. Shellfish fideua (pasta).	* 25.00

\* Arroces, fideos (Mínimo 2 personas · Precio indicado / por persona) · Rice and noodles, 2 pax min. prices indicated per person.

## CARNES · Meats

Entrecot de vaca. Aged ribeye.	19.00
Solomillo de retinto. Retinto beef sirloin.	21.00
Preso ibérica. Iberian pork shoulder butt fillets.	15.00
Rabo de toro. Ox tail stew.	16.00
Chuletita de cordero, D.O. Manchego. Lamb cutlet.	16.00
Patita de cordero lechal, D.O. Manchego. Leg of suckling lamb.	22.00

**Consulte nuestro menú del día** · Today's menu, check with the waiter!

## MARISCOS · Shellfish

extras ración

Gambas cocidas o a la plancha. Boiled or grilled prawns.	22.00	18.00	Zamburiñas. Queen scallops.		15.00
Almejas a la marinera. Clams fisherman's style.	19.00	16.00	Cañailas. Spinous murex.		16.00
Ostiones por unidad. Oysters unit.	<b>unidad</b>	2.20	Langostinos cocidos o plancha. Boiled or grilled king prawns.	<b>Kg</b>	70.00
Vieiras al ajillo. Scallops in garlic.		5.00	Carabineros. Scarlet shrimps.	<b>Kg</b>	95.00
Gambas al ajillo. Prawns in oil with garlic and chili.		15.00	Cigalas. Norway lobsters.	<b>Kg</b>	100.00
Quisquillas fritas o cocidas. Clams fisherman's style.		18.00	* Bogavantes. Blue lobsters.	<b>Kg</b>	75.00
Berberechos a la marinera o al vapor. Cockles, fisherman's style or steamed.		15.00	* Langostas. Spiny lobsters.	<b>Kg</b>	85.00
Coquinas a la marinera o al vapor. Tellina clams, fisherman's style or steamed.		16.00	Nécoras. Velvet crabs.	<b>Kg</b>	35.00
			Buey de mar. Brown crabs.	<b>Kg</b>	25.00
			Centollos. Spider crabs.	<b>Kg</b>	25.00
			Gambas roja a la plancha "Alistao". Tigers prawns grilled.	<b>Kg</b>	90.00

Bogavante / Langosta; Frito, cocido o plancha. · Blue lobsters / Spiny lobsters; Fried, boiled or grilled.

## PESCADOS DEL LITORAL · Local fresh fish

* Urta, Bocinegro, Pargo, Besugo, Lubina o Dorada por pieza al horno, a la cebolla, al aceite de oliva, a la sal o a la plancha. Red bream, porgy, sea bream, sea bass or gilthead.	<b>Kg</b>	de 45.00 a 55.00
* Borriquete a la plancha o al aceite de oliva. Rockfish grilled or in olive oil.	<b>Kg</b>	de 30.00 a 35.00
* Lenguado a la plancha.. Grilled sole.	<b>Kg</b>	de 44.00 a 48.00
* Rodaballo a la plancha. Grilled rodaballo.		de 44.00 a 48.00
* Salmonete a la plancha. Grilled salmonete.		de 45.00 a 50.00
Lubina de estero (Pieza de 400g a 500g). Grilled sea bass.	<b>unidad</b>	15.00
Calamar a la plancha. Grilled squids.	<b>Kg</b>	38.00
Choco a la plancha. Grilled cuttlefish.	<b>Kg</b>	33.00
Lomo de Corvina a la plancha. Loin of croaker.		16.50
Lomo de Mero o Cherna a la plancha. Loin of grouper.		18.60
Lomo de Pargo a la plancha. Loin of porgy.		16.50
Lomo de Pez Limón a la plancha. Loin of amberjack.		16.50
Lomo de Pez Espada a la plancha. Grilled loin of swordfish.		16.50
Parpatana frita en salsa o al aceite. Parpatana, fried, in sauce or olive oil.	<b>Kg</b>	40.00
Lomo de Pargo o Corvina al Sherry. Loin of Croaker or porgy in Sherry.		18.00
Lomo de Pargo a la roteña. Loin of Porgy roteña style.		17.00
Rape a la marinera. Monkfish fisherman's style.		17.00
Bacalao en salsa verde. Cod in green sauce.		17.00
Pez Espada "a la plancha o a la casera". Swordfish with garlic and parsley sauce.		17.00

\* Precio variable según mercado, consultar al camarero · Prices may change according to the market, please ask the waiter  
El precio de la ½ ración se incrementará en 1,00 € · Half portions are increased 1,00 €

## PESCADOS FRITOS · Fried fish

ración

ración

Taquitos de pargo. Pieces of porgy.	13.00	Acedías. Wedgesole.	13.00
Cazón en adobo. Marinated dogfish.	13.00	Boquerones. Fresh anchovies.	10.00
Calamares. Calamari.	14.00	Sardinas. Sardines.	10.00
Chocos. Cuttlefish.	13.00	Huevas, frita o plancha. Fish roe, fried or grilled.	15.00
Puntillitas. Small squids.	14.00	Lenguado rebozado. Battered sole.	16.00

El precio de la ½ ración se incrementará en 1,00 € · Half portions are increased 1,00 €

Precio en euros, I.V.A. incluido / Pan, aperitivos 1.20 € /pax. Si es usted alérgico o tiene intolerancia infórmenos y le informaremos rigurosamente.  
Price in €, V.A.T. included. / If you suffer from allergies or intolerance, please let us know. We will inform you rigorously

# ATÚN DE ALMADRABA “FRÍO”

Cold bluefin tuna almadraba  
Roter thunfisch “kalte gerichte”

<b>Surtido de crudo: Sashimi toro, tartar, tataki y sashimi de lomo.</b> Raw almadraba wild tuna assortment. Auswahl vom rohen “Almadraba” Thunfisch.	26.00
<b>Carpaccio de lomo.</b> Almadraba wild tuna loin carpaccio. Carpaccio vom rohen “Almadraba” Thunfisch.	17.60
<b>Tataki de lomo con soja, miel y sésamo.</b> Tataki with wakame in soy and honey sauce. Tataki der Thunfischlende mit Soja, Honig und Sesam.	18.60
<b>Tartar de lomo “Descargamento”.</b> Tuna loin tartar · Tartar der Lende vom “Almadraba” Thunfisch.	17.60
<b>Tartar Toro “Ventresca”.</b> Tuna belly tartar. Tartar vom Thunfischbauch.	22.60
<b>Sashimi de lomo “Descargamento”.</b> Loin sashimi. Sashimi der Thunfischlende.	18.60
<b>Sashimi Toro “Ventresca”.</b> Tuna belly tartar · Sashimi vom Thunfischbauch.	22.60
<b>Timbal de verduras con solomillo de atún confitado y pera.</b> Vegetable timbale with tuna sirloin confit and pear. Gemüse-Timbale mit süßer Thunfischlende und Birne.	19.00
<b>Daditos de atún picante con guacamole, moringa y virutas chocolate.</b> Spicy diced tuna with guacamole (avocado dip) and chocolate shavings. Scharfe Thunfischwürfel mit Guacamole (Avocado-Dip) und Schokoladenchips.	15.00
<b>Ceviche de atún con vinagreta de cilantro y lima.</b> Tuna ceviche with lime-coriander vinaigrette. Thunfisch-Ceviche mit Limettenkoriander-Vinaigrette.	16.00
<b>Salmorejo con juliana de atún marinado y vinagreta de gambas.</b> Salmorejo with marinated julienne cut tuna and prawn vinaigrette. Salmorejo (kalte Tomatencreme/suppe) mit mariniertem Thunfisch nach Julienne Schnitt (feine Streifen) und Garnelen Vinaigrette.	14.00
<b>Suprema de ventresca a baja temperatura con pudin de manzana.</b> Low temperature tuna belly with aple compote. Thunfisch-Bauchstück bei niedriger Temperatur gekocht, Apfelkompott.	17.00
<b>Mojama de atún de almadraba.</b> Tuna “mojama” / Getrockneter Thunfisch der “Almadraba”.	17.00
<b>Terrina de atún con muselina de tomate y estragón.</b> Tuna terrine with tomato and tarragon mousseline. Thunfisch-Terrine mit Tomaten und Estragon Mousseline.	15.00
<b>Tosta de atún con mango, moringa y sésamo.</b> Tuna crostini with mango and sesame. Thunfisch-Toast mit Mango und Sesam.	9.00

# ATÚN DE ALMADRABA “CALIENTE”

Hot bluefin tuna almadraba  
Roter thunfisch “warme gerichte”

<b>Morrillo a la plancha.</b> Grilled tuna nape / Nacken vom Thunfisch-gegrillt.	25.60
<b>Ventresca a la plancha.</b> Grilled tuna belly / Bauch vom Thunfisch-gegrillt.	25.00
<b>Tarantelo a la plancha.</b> Grilled tarantelo fillet / Thunfischfilet-gegrillt.	21.00
<b>Ventresca con patatas al horno.</b> Roast tuna belly with potatoes. Thunfischbauch mit Kartoffeln aus dem Ofen.	24.50
<b>Taco de ventresca al aroma de romero con mojo de pimientos asados.</b> Rosemary infused tuna belly chunk with roast pepper mojo (sauce). Thunfisch-Bauch gegrillt mit Rosmarin und Paprika.	25.00
<b>Filete de atún a la pimienta o a la plancha “Plato”.</b> Tuna fillet grilled or in pepper sauce. Thunfischfilet in Pfeffersauce.	19.00
<b>Atún encebollado “Plato”.</b> Tuna and onion stew “Plato”. Thunfisch-Schwanz in Zwiebelsauce.	19.00
<b>Salteado de atún rojo con habitas baby.</b> Sautéed bluefin tuna wiht baby broad beans. Gebratener Thunfisch mit jungen Dickebohnen.	17.00
<b>Revuelto de atún.</b> Scrambled eggs with tuna and onion confit. Rührei mit Thunfisch und karamelisierten Zwiebeln.	15.00
<b>Atún rojo en tomate (Guiso típico de Conil).</b> Bluefin tuna in tomato sauce (typical local dish). Roter Thunfisch in Tomatensauce (Typisches Gericht aus Conil).	19.00
<b>Solomillo de atún con boletus y aroma de manzanilla.</b> Tuna sirloin with boletus and manzanilla scent. Thunfischfilet mit Boletus-Pilzen und Sherry - Aroma.	21.00
<b>Taquitos de atún al ajillo.</b> Garlic tuna chunks. Thunfischstückchen an Knoblauch.	16.00
<b>Solomillo de atún mechado en su jugo.</b> Sirloin of tuna stewed in its juice. Thunfischfilet aus dem Ofen im Gemüsesud gegart.	19.00

Este establecimiento garantiza que los productos de la pesca de consumo en crudo han sido sometidos a congelación de -20° C durante al menos 24 horas, según R.D. 1420/2006 (prevención de la parasitosis por anisakis). De acuerdo con el Reglamento Europeo 1169/2011 puede consultar con nuestro personal de sala la información relativa a los alérgenos que contengan sus platos.

This establishment guarantees all fish products for raw consumption have been frozen at -20°C for at least 24 hours, in accordance with Royal Decree 1420/2006 (anisakis risk prevention). In accordance with EU Regulation 1169/2011 you can check with our staff any information related to any allergenic in our dishes.