



ENSALADAS Y ENTRANTES FRIOS Y CALIENTES / SALADS AND COLD AND HOT STARTERS

- | | |
|---|------------------|
| ☐ Ensaladilla de bogavante, crujiente de puerro y boniato. /
Lobster salad, crispy leek and sweet potato | 18,00 € |
| ☐ Ensalada de cogollos de Pulpi con rulo de queso de cabra, cherry (TOMATI&Co), chalotas confitadas y vinagreta de frutos secos. /
Pulpi bud salad with goat cheese roll, cherry (TOMATI&Co), candied shallots and dried fruit vinaigrette. | 16,00 € |
| ☐ Tomate de la calle aliñado con sal de Cabo de Gata y Aceite arbequina. /
Street tomato seasoned with Cabo de Gata salt and Arbequina oil. | 12,00 € |
| ☐ Suplemento de ventresca, 4 anchoas "00". /
Ventresca supplement, 4 anchovies "00". | 8,00 € |
| ☐ Anchoas Don Bocarte desespínadas a mano (8 o 9 unidades). /
Don Bocarte anchovies desperate by hand (8 or 9 units). | 22,00 € |
| ☐ Lomo de sardina en nuestro escabeche de bulbo de hinojo y zanahorias baby. /
Sardine loin in our pickled fennel bulb and baby carrots | 4 UND. / 16,00 € |
| ☐ Ceviche de quisquilla ó quisquilla plancha. /
Baby prawns ceviche or grilled baby prawns. | 20,00 € |
| ☐ Tiradito de atún rojo de Almadra. /
"Tiradito" (thin slices) of bluefin tuna from Almadra. | 22,00 € |
| ☐ Ostras francesas Gillardeau N° 2. /
Gillardeau No. 2 French oysters. | 4,00€ / UND. |
| ☐ Almejas XL gallegas (19,00€), salsa andaluza (20,00€) o en salsa mozarabe (22,00€) 450 gr. aprox. /
XL Galician clams (€19.00), Andalusian sauce (€20.00) or in mozarabic sauce (€22.00) 450 gr. approx. | |
| ☐ Pulpo braseado ahumado al romero sobre parmentier de col blanca y alga wakame. /
Smoked braised octopus with rosemary o white cabbage parmentier and wake seaweed | 24,00 € |
| ☐ Tiras de Gallo Pedro o pescado de Roca fritas. /
Strips of Gallo Pedro or fried rock fish. | 22,00 € |
| ☐ Calamar de arrastre frito. /
Fried squid. | 19,00 € |
| ☐ Calamar de arrastre plancha. /
Grilled squid. | 20,00 € |
| ☐ Gamba/Gambón Roja de Garrucha (aprox 200 gr.) /
Red prawn/shrimp from Garrucha (aprox 200 gr.) | 30,00 € |
| ☐ Patatas a lo pobre con huevos rotos trufados. /
Poor style potatoes with truffled broken eggs. | 15,00 € |
| ☐ Patatas fritas del Campo de Níjar. /
French fries from Níjar. | 7,00 € |

Preguntar al camarero por la carta de alérgenos /
Question the waiter about the allergen menu

con
la
ca
rri
en
te

PESCADOS AL PESO (Mostramos las piezas en mesa) / FISH BY WEIGHT (We show the pieces on the table)

- | | |
|--|------------|
| ☐ Gallo Pedro, Gallineta, Mero, Rodaballo negro, Calamar de potera... /
Saint Peter's fish (Jhn Dory), Scorpion fish, grouper, black turbot, jig caught squid... | 70,00 €/Kg |
| ☐ Lecha, pargo, zama, abadejo, lubina, Rodaballo pardo, salmonete de roca... /
Fish milt, pollock, sea bass, brown turbot, red mullets... | 60,00 €/Kg |

ARROCES Y GUISOS (mínimo 2pax) / RICE AND STEWS (MINI.2 PAX)

- | | |
|---|-------------|
| ☐ Cuajadera de lubina o rodaballo al peso. /
Sea bass or turbot curd by weight. | 60,00 €/Kg |
| ☐ Caldereta de pescado de roca y marisco. /
Stew of fish and seafood. | 27,00 €/pax |
| ☐ Arroz negro senyoret (seco o meloso). /
Black shellfire cuttlefish rice (dry or honeyed). | 20,00 €/pax |
| ☐ Arroz de marisco senyoret (seco o meloso). /
Shellfire cuttlefish rice (dry or honeyed). | 20,00 €/pax |
| ☐ Arroz de Rape y Cigala. /
Codfish and crayfish rice. | 26,00 €/pax |
| ☐ Arroz Meloso de Pulpo y almejas con pimentón de La Vera /
Creamy rice with Octopus, clams and paprika from La Vera. | 22,00 €/pax |
| ☐ Arroz Meloso de bogavante. /
Creamy rice with lobster broth. | 27,00 €/pax |

CARNES / MEATS

- | | |
|--|---------|
| ☐ Lomo bajo de vaca (preguntar tiempo de maduración) aprox 350gr. /
Low beef loin (ask maturation time) approx. 350gr. | 25,00 € |
| ☐ Presa Ibérica a la parrilla con su guarnición. /
Grilled loin iberican pork with its garnish. | 19,00 € |

POSTRES CASEROS / HOMEMADE DESSERTS

- | | |
|---|--------|
| ☐ Mousse de higo, almendra y yema tostada. /
Fig, almond and toasted yolk mousse. | 6,50 € |
| ☐ Tarta de queso casera. /
Cheese cake handmade | 7,00 € |
| ☐ Coulant de chocolate con helado artesanal. / (Con y sin gluten)
Chocolate coulant with artisanal ice cream. (With and without gluten) | 7,00 € |
| ☐ Bola de helado artesanal / 2 Bolas... 6,00€
Home made ice cream (2 scoop)... 6,00€ | |
| ☐ Torrija de brioche con helado de turrón. /
Brioche French toast with nougat ice cream | 7,00 € |
| ☐ Tiramisú casero. /
Handmade Tiramisu | 7,00 € |