

ESPECIALIDADES

Desserts

Jamón bellota (100% raza ibérico) First quality iberian ham.	100g	28
Caña de lomo bellota ibérico (75% ibérico) Air-dried pork loin "Caña ibérica".	100g	18.5
Queso Manchego viejo Mature Manchego cheese.	150g	15
Anchoas del cantábrico Cantabrian anchovies.	150g	19.8
Pimiento piquillo relleno de marisco Piquillo red pepper, stuffed with seafood.	unidad	4.5
Paté de foie de pato al oloroso Duck liver pâté with oloroso.		15.5
Paté de jamón ibérico con PX Ham "Ibérico" pâté with Pedro Ximénez.		13.5
Almejas a lo Pinto Clams to the Pinto.	300g	19.3
Almejas a la marinera Calms fisherman's style.	300g	17.4
Almejas con migas de bacalao Almejas calms cod crumbs.	300g	19.3
Cazuela de gambas al ajillo Prawns with garlic in clay pot.		14.5
Pulpo braseado sobre puré de boniatos y mostaza a la antigua. Grilled octopus with mashed sweet potatoes and mustard		19.5

ESPECIALIDADES

Desserts

Cocochas de merluza en salsa verde 19.8
Hake cheeks in green sauce.

Albóndigas de corvina en salsa de pimiento rojo 16.5
Corvina meatballs in red pepper sauce.

Ortigas de mar fritas 13
Fried sea anemones.

Revuelto de ortigas marinas con gambas 15.1
Scrambled eggs with sea anemones and prawns.

Camarones fritos con pimientos asados y huevo frito 16.5
Fried shrimp with roasted pepper and fried egg.

Revuelto de trigueros con jamón 12.7
Scrambled eggs with green asparagus and ham.

Huevo con lomo en manteca y patatas 12
Fried eggs with pork loin in lard and potatoes.

Huevo con jamón y patatas 18.6
Fried eggs with pork loin in lard and potatoes.

ENSALADAS Y SOPAS

Salads and soups

Ensalada mixta 8
Mixed salad.

Ensalada templada de pulpo con chutney de cebolla 19.5
Warm salad of octopus with onion chutney.

ENSALADAS

Salads and soups

Ensalada de pimientos asados al carbón con bonito en escabeche 11.5

Salad of charcoal grilled peppers and pickled bonito.

Ensalada de salmón con aguacate, queso de cabra y vinagreta de mostaza y miel 16.5

Salmon salad with avocado and goat cheese, embellished by honey mustard vinaigrette.

Gazpacho (sólo en temporada) 7

Typical Andalusian "Gazpacho" cold soup (only season).

Salmorejo (sólo en temporada) 7

Salmorejo cold vegetable purée (only season).

Sopa de picadillo 5.5

Soup with rice, ham and egg.

Sopa de marisco 7.5

Seafood soup.

ARROCES

*arroces mínimo dos personas.

Rice * Minimum two "pax" rice dishes

De perdiz de campo 28.5

Rice with partridge.

Con conejo de monte 27.5

Rice with mountain rabbit.

Paella especial de mariscos 35

Special seafood paella.

Arroz con carabineros 65

Rice with scarlet shrimp (jumbo shrimp).

MARISCOS & PESCADOS

Seafood & fish

Carabineros (asado o a la sal) Scarlet shrimp (jumbo shrimp), boiled or grilled.	Kg 120
Gambas blancas (cocida a la plancha) Prawns, boiled or grilled.	150g 19.3
Langostinos grandes a la sal Salt coated giant king prawns.	Kg 120
Cigalas (cocida a la plancha) Norway lobsters, boiled or grilled.	Kg 165
Gambas blancas extras White king prawns extra.	200g 33
Pescado de lonja (Besugo de la pinta, dorada, pargo, urta, lubina, salmonete) o lenguado (a la espalda, a la brasa, a la sal o al aceite) Pinta pandora, sea bream, pargo (local fish), turbot, sea bass, red mullet, cut open and grilled, charcoal grilled or salt coated.	kg 53
Lomo de Pescado (al horno o la roteña) Oven-baked fish fillet and Rota style.	18.2
Lomo de bacalao al Pil-Pil Cod fillet "Pil-Pil" style.	21.25
Calamar a la plancha Grilled Squid.	kg 49.5

ATÚN DE ALMADRABA

Bluefin tuna caught in the almadraba trap

Tartar Wild tuna tartar.	21.3
------------------------------------	------

ATÚN DE ALMADRABA

Bluefin tuna caught in the almadraba trap

Sashimi de lomo 17.5

Wild tuna sashimi.

Tataki de lomo sobre ajo blanco 17.5

Red tuna tataki on ajo blanco.

Morrillo (a la sal o a la brasa) 200g 26.5

Morrillo salt coated tuna or grilled.

Ventresca a la brasa 21.3

Belly tuna grilled almadraba.

Todo nuestro Atún rojo ha sido congelado a -60°C, para (prevención de la parasitosis por anisakis). *All our red tuna has been frozen at -60°C.

CARNES

Meat

Perdiz a la buena mujer 20.4

Partridge "The Good Wife".

Pollo de campo en salsa 17

Chicken field in sauce.

Conejo de campo en salsa 16

Field rabbit in sauce.

Jabalí al horno 15

Wild boar from the oven.

Rabo de toro a lo Pinto 16

Bull's tail andalusian style.

Brazuelo de cordero lechal asado al horno 25.3

Oven roasted lamb arm.

CARNES

Meat

Pierna de cordero lechal asada a las cinco pimientos	21.5
Oven-baked leg of lamb with five different peppers.	
Chuletitas de cordero lechal a la brasa	18.2
Charcoal grilled lamb chops.	
Solomillo de cerdo ibérico a la brasa	15.5
Charcoal grilled iberian pork fillet.	
Solomillo de ternera	20.4
(a la brasa, pimienta verde o roquefort) Grilled sirloin, green pepper or roquefort.	
Entrecot de retinto a la brasa	18.7
Retinto grilled entreôte.	
Entrecot de Black Angus a la brasa	400g 44
Angus grilled entreôte.	
Chuletón a la brasa	Kg 49.5
Grilled steak.	
Chuletas ibéricas a la brasa	19.5
Iberian pork chops grilled.	
Pluma ibérica bellota a la brasa	16
Iberian pork pluma grilled.	

Pan y aperitivos
Bread, Appetisers: 1.30

Precio en € · IVA incluido
Price in € · Vat included

Si es usted alérgico o tiene alguna intolerancia infórmenos y le informaremos rigurosamente. If you suffer from allergies or intolerance, please let us know. We will inform you rigorously.