

## ESPECIALIDADES · Our specialties

Jamón bellota 100% ibérico · 100% acorn-fed Iberian ham	
Caña de lomo bellota 75% raza ibérica · 75% acorn-fed Iberian loin	
Queso Manchego viejo · Aged Manchego cheese	7
Anchoas del Cantábrico · Cantabrian anchovies	1
Pimiento del piquillo relleno de marisco · Piquillo peppers stuffed with seafood	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7
Paté de foie de pato al oloroso · Duck liver pâté with oloroso sherry	3, 4, 5, 7
Paté de jamón ibérico al PX · Iberian ham pâté with PX (Pedro Ximénez)	3, 4, 5, 7
Tosta de atún rojo con crema de naranja y mahosoja. Toasted bread with tuna, orange cream and mayonnaise.	1, 4, 8, 12
Almejas a lo Pinto · Clams in our style	2, 3, 4, 6
Almejas a la marinera · Clams in sailor's style	2, 3, 4
Almejas con migas de bacalao · Clams with cod crumbs	1, 2, 3, 4
Almejas con crema de gambas y espárragos verdes · Clams with shrimp cream and green asparagus	2, 6
Cazuela de gambas al ajillo · Garlic shrimp casserole	3, 6
Pulpo braseado sobre puré de boniatos y mostaza a la antigua. Grilled octopus on sweet potato purée.	2, 13
Cocochas de merluza en salsa verde · Hake cheeks in green sauce	1, 4
Albóndigas de corvina en salsa de pimiento rojo · Corvina meatballs in red pepper sauce	1, 3, 4, 5, 7
Croquetas de lomo en manteca y queso Payoyo. Pork loin croquettes in lard with Payoyo cheese	1, 3, 4, 6, 10, 14
Ortigas de mar fritas · Fried sea anemones	1, 4
Revuelto de ortigas de mar con gambas · Scrambled eggs with sea anemones and prawns	1, 4, 5, 6
Revuelto de espárragos trigueros con jamón ibérico. Scrambled eggs with wild asparagus and Iberian ham	4, 5
Camarones con pimientos asados y huevo fritos · Shrimp with roasted peppers and fried eggs	4, 5, 6
Alcachofas con crujiente de jamón · Artichokes with crispy ham	7
Lomo en manteca con huevo frito y patatas · Pork loin in lard with fried egg and potatoes	3, 5
Jamón con huevo frito y patatas · Ham with fried egg and potatoes	5

## ENSALADAS · Salads

Clásica de la casa · Classic salad	1
Templada de pulpo con chutney de cebolla · Warm octopus salad with onion chutney	2, 3
Pimientos asados al carbón con bonito en escabeche casero · Charcoal-grilled peppers with pickled bonito	1
Ensalada de salmón con aguacate, queso de cabra y vinagreta de mostaza y miel Salmon salad with avocado, goat cheese, and mustard-honey vinaigrette	1, 3, 7, 13, 14

## ARROCES & SOPAS · Rice and soups (Arroces mínimo dos personas · Rice dishes for a minimum of two people)

Arroz con perdiz de campo · Rice with partridge in sauce	3
Arroz de conejo de monte · Rice with rabbit in sauce	3
Paella especial de mariscos · Special seafood paella	1, 2, 6
Arroz con carabineros · Rice with carabineros	1, 2, 6
Sopa de picadillo · Minced meat soup	5
Sopa de marisco · Seafood soup	1, 2, 6

Alérgenos (todos nuestro platos pueden contener trazas de alérgenos)

1. Pescado · 2. Molusco · 3. Sulfito · 4. Gluten · 5. Huevo · 6. Crustáceo · 7. Lactosa · 8. Soja · 9. Cacahuete  
10. Apio · 11. Altramuces · 12. Sésamo · 13. Mostaza · 14. Frutos Cáscara

## **MARISCOS & PESCADOS** · Seafood & fish

Carabineros asados o a la sal · Grilled carabineros or salt-baked carabineros	6
Gambas blancas cocidas o plancha · Boiled white prawns or grilled prawns	6
Langostinos grandes a la sal · Large prawns baked in salt	6
Cigalas cocidas o plancha · Boiled or grilled scampi	6
Gambas blancas extras · Extra white prawns	6
Pescado de lonja (besugo, dorada, pargo, urta, lubina, salmónete o lenguado) a la espalda, a la brasa, a la sal o al aceite · Market fish grilled, salt-baked, or in oil	1
Pescado de estero de Barbate (Lubimar) · Fish from the Barbate estuary (Lubimar)	1
Lomo de pescado al horno o la roteña · Baked fish loin or Roteña - style	1, 3
Lomo de bacalao al Pil-Pil · Cod loin in Pil-Pil sauce	1
Suprema de corvina con alcachofas y langostinos · Corvina fillet with artichokes and prawns	1, 3, 4, 6, 8
Calamar a la plancha · Grilled Squid	2

## **ATÚN DE ALMADRABA** · Bluefin tuna from the almadraba

Tartar de lomo · Loin tartare	1, 8
Atún picante y wakame · Spicy tuna and wakame	1, 4, 8, 12
Sashimi de lomo · Loin sashimi	1, 8
Tataki de lomo sobre ajo blanco · Loin tataki on ajo blanco	1, 4, 8, 12, 14
Surtido de crudo (mínimo 2 pers) · Assorted raw tuna for two people	1, 4, 8, 12, 14
Morrillo a la sal o a la brasa · Red tuna morrillo, salt-baked or grilled	1
Ventresca a la brasa · Grilled tuna belly	1

## **CARNES** · Meats

Perdiz a la buena mujer · Partridge in sauce	3
Pollo de campo en salsa · Free-range chicken in sauce	3
Conejo de campo en salsa · Wild rabbit in sauce	3
Jabalí en salsa · Wild boar in sauce	3
Rabo de toro a lo Pinto · Oxtail in the Pinto style	3, 10
Brazuelo de cordero lechal asado al horno · Roast milk-fed lamb shank	3
Pata de cordero lechal asada a las cinco pimientos · Roast milk-fed lamb leg with five peppers	3
Chuletitas de cordero lechal a la brasa · Grilled milk-fed lamb chops	
Presa de bellota 100% ibérica a la brasa · 100% Iberian acorn-fed presa grilled	
Pluma ibérica bellota a la brasa · Grilled acorn-fed Iberian pluma	
Chuletas ibéricas a la brasa · Grilled Iberian chops	
Solomillo ternera "Discarlux" a la brasa, pimienta verde o roquefort · Sirloin, green pepper or roquefort	7
Ribeye de vaca Europea maduración (DRY AGED) a la brasa · Ribeye of dry-aged european beef	
Entrecot de añejo gaditano a la brasa · Beef grilled entreôte	
Entrecot de Black Angus a la brasa (400g aprox) · Angus Beef grilled entreôte	
Chuletón a la brasa · Beef ribeye steak	
Chuletón de lomo alto de vaca Simmental (DRY AGED) a la brasa · Simmental beef ribeye steak	

Alérgenos (todos nuestro platos pueden contener trazas de alérgenos)

1. Pescado · 2. Molusco · 3. Sulfito · 4. Gluten · 5. Huevo · 6. Crustáceo · 7. Lactosa · 8. Soja · 9. Cacahuete  
10. Apio · 11. Altramuces · 12. Sésamo · 13. Mostaza · 14. Frutos Cáscara