



CUARTO FRÍO

	Tapa / Ración
• Pan artesanal con ajos asados, tomate de colgar y alioli. 1, 3	9,00€
• Anchoas del Cantábrico con papada de bellota en pan de cristal (2 uds). 1, 12	7,20€
• Ostra al natural. 14	4,00€
• Ostra preparada (preguntar variedad). 1, 4, 6, 11, 12, 14	4,50€
• Ensaladilla de camarones con emulsión de marisco y salicornia. 1, 2, 3, 4	4,75€ / 9,00€
• Tomatitos confitados con queso de Cádiz y pesto. 3, 7, 8	5,00€ / 9,50€

ENTRANTES POTENTES

	Tapa / Ración
• Salmorejo de mango con pepino encurtido y tartar de gamba. 1, 2, 6, 11, 12	12,00€
• Croquetas del día. 1, 3, 7	8,80€ / 17,60€
• Las bravas RARAS con Mojama. 1, 3, 4	5,50€ / 9,00€
• Kebab de chicharrones. 1, 3, 7, 12	9,50€
• Alcachofas con hummus de manzana caramelizada. 7, 11	14,00€
• Boquerones con salsa tártara. 1, 4	13,00€
• Calamar frito con emulsión de tinta y alioli. 1, 4	17,00€
• Sándwich de costilla asada con toques orientales. 1, 4, 6, 10, 11, 12, 14	9,00€
• Steak tartar con patatas fritas. 1, 3, 10	22,50€
• Gambón al ajillo con huevos fritos, patatas a lo pobre cubierto con papada de Joselito. 1, 2, 3, 4, 12	17,50€
• Zamburiñas a la brasa con salsa de cebolletas tatemadas (6 uds). 7, 12, 14	18,00€

#1 Gluten #2 Crustáceos #3 Huevo #4 Pescado #5 Cacahuets #6 Soja #7 Lácteos #8 Frutos de cáscara #9 Apio #10 Mostaza #11 Granos de sésamo #12 Dióxido de azufre y sulfitos #13 Altramuces #14 Moluscos



ARROCES Y GUISOS

	Ración
• Arroz meloso de rabo de toro. ^{1, 12}	21,00€
• Arroz seco de solomillo ibérico, ajetes y pimientos confitados. ^{1, 12} (Mínimo dos personas, precio por persona).	20,00€ <small>(PRECIO POR PERSONA)</small>
• Fideuá seca negra de choco con gambones y alioli ^{1, 2, 3, 4} (Mínimo dos personas, precio por persona).	19,00€ <small>(PRECIO POR PERSONA)</small>
• Arroz con carpaccio de carabinero. ^{2,3,4,14}	23,00€

PESCADOS DE NUESTRA COSTA

	Ración
• Nuestra versión del atún encebollado. ^{4, 7}	20,00€
• Lomo de lubina asado con pilpil de coliflor. ⁴	24,00€
• Pesca del día asada al horno con su pilpil. ^{4, 12} (Acompañado de papas al amontillado).	S/M

LEÑA DURA (ACOMPañADO DE PAPAS FRITAS DE VERDAD)

	Ración
• Cabezada de cerdo ibérico a baja temperatura con nuestra salsa secreta (200 g). ^{1,6,11}	17,00€
• Solomillo de vaca madurado (200 g) con pimientos confitados al carbón. ¹	26,50€
• Lomo bajo de vaca (300 g). ¹	24,00€

#1 Gluten #2 Crustáceos #3 Huevo #4 Pescado #5 Cacahuets #6 Soja #7 Lácteos #8 Frutos de cáscara
#9 Apio #10 Mostaza #11 Granos de sésamo #12 Dióxido de azufre y sulfitos #13 Altramuces #14 Moluscos



ACOMPAÑAMIENTOS

Ración

- Patatas fritas de verdad. 4€
- Pimientos confitados al carbón (8 uds). 1 6€

FINAL FELIZ

Ración

- Nuestra tarta de chocolate en dos texturas con helado de caramelo salado. 1, 3, 7 7,00€
- Milhojas con crema pastelera, nata y frambuesas con helado de albahaca 1, 3, 7 7,00€
- Tarta de manzana con helado de manzana verde. 1, 3, 7 7,00€
- Tarta de queso con helado de frutos rojos. 1, 3, 7 7,00€
- Tabla de quesos. 15,50€

(Pregunte por los vinos disponibles para hacer el maridaje correcto junto con los postres)

PARA HACER BARQUITOS

Ración

- Pan artesanal y picos (opcional). 1 2,00€
- Extra de pan. 1 1,00€
- Pan sin gluten. 2,00€
- Picos sin gluten. 0,60€

#1 Gluten #2 Crustáceos #3 Huevo #4 Pescado #5 Cacahuets #6 Soja #7 Lácteos #8 Frutos de cáscara #9 Apio #10 Mostaza #11 Granos de sésamo #12 Dióxido de azufre y sulfitos #13 Altramuces #14 Moluscos