

Entrantes

ENSALADA DE TOMATE con jugo de aceituna, naranja y cebolla fresca | **18€**
Extra anchoa | **4,5€** /ud
Extra lata de ventresca en AOVE | **14€** /ud

GUACAMOLE terminado en mesa con gambas cristal crujientes | **22€**

ENSALADILLA RUSA
De anguila ahumada y piparra | **22€**

ANCHOAS 00 con mantequilla de oveja | **22€** /4ud

VIEIRA, soja, cítricos y jengibre | **24€**

SARDINAS AHUMADAS con jugo de ajoblanco y brevas | **18€**

PULPO A LA GALLEGA | **26€**

CROQUETAS de chipirón | **14€**

CROQUETAS de gambas | **14€**

CALAMAR FRITO en anillas | **24€**

TORTILLITA DE BACALAO | **14€**

FLAMENQUÍN de pescado, patatas fritas y salsa tártara | **30€**

CHANQUETES DE BOGAVANTE con huevos fritos | **30€**

Oda al atún rojo



Crudos

CARPACCIO DE CHULETÓN con aceite de oliva | **34€**
Con huevos fritos al ajillo | **40€**
Con 30gr de caviar | **95€**

TARTAR DE ATÚN, alioli de limón y patata paja | **32€**

TARTAR O'TORO al natural | **38€**
Con 10gr de caviar | **48€**

CRUDO MIXTO (ventresca, descargamento y vieira) | **42€**

TARTAR DÚO ventresca y descargamento con pipirrana | **34€**

BIKINI de atún con 30gr de caviar | **85€**

TIRADITO DE LOMO BLANCO, leche de ají rocoto y cilantro | **25€**

LAMINAS CRUDAS DE VENTRESCA, con jugo de tomate especiado y migas | **36€**

Grill

TARANTELO plancha (200gr) | **34€**
VENTRESCA plancha (200gr) | **38€**

MORRILLO plancha (200gr) | **36€**
PARPATANA plancha (500gr) | **56€**
PARRILLADA DE ATÚN | **64€**

Nuestros atunes vienen acompañados de patata y lechuga viva

Arroces

(Mínimo 2 personas)

ARROCES SECOS

De pescado y marisco | **32€** /p.p.
Negro de rape y calamar | **33€** /p.p.
T-bone de atún de almadraba | **33€** /p.p.
Carabinero | **62€** /p.p.

ARROCES SECOS AL SARMIENTO

De pollo Coquelet | **30€** /p.p.
De costilla de cerdo ibérico y setas | **30€** /p.p.
De chuleta de vaca vieja | **45€** /p.p.

FIDEUÁ

De pescado y marisco | **32€** /p.p.

Vitrina del día

Mariscos

OSTRA SORLUT | 6€ /ud
Con ají amarillo | 8€ /ud
Con Mignonette de Palo Cortado | 8€ /ud
Encewichada | 8€ /ud
Con Chateau D'Yquem 2019 | 12€ /ud
Con 10 gr de caviar | 25€

CAÑAILLAS XXL | 7€ /ud

CONCHA FINA DE MÁLAGA
Parrilla | 7€ /ud
Natural | 7€ /ud

ALMEJA GALLEGA BRASA | 18€

CHIRLAS SALTEADAS con manzanilla | 18€

GAMBA BLANCA de Málaga
Cocida, plancha o al ajillo | 26€

QUISQUILLAS DE MARBELLA al natural aliñadas con
limón, pimienta y mayonesa de aove | 44€

LANGOSTINOS de Sanlúcar
Cocidos | 20€ /100gr

GAMBA ROJA de Huelva
Cocida, plancha o brasa | 22€ /100gr

CIGALA TRONCO
Cocida, plancha o brasa | 25€ /100gr
Extra Beurre Blanc | 4€ /p.p.
Extra Beurre Blanc con 10gr de caviar | 30€

CARABINERO XXL
Brasa o plancha | 30€ /100gr

BOGAVANTE NACIONAL
Frito, brasa, cocido o a la sartén | 36€ /250gr
Extra Formentera | 8€ /p.p.
Extra arroz meloso | 20€ /p.p.

LANGOSTA NACIONAL
Frito, brasa, cocido o a la sartén | 40€ /250gr
Extra Formentera | 8€ /p.p.
Extra arroz meloso | 20€ /p.p.

Pescados

SALMONETE de Marbella a la brasa o plancha | 95€/Kg

LENGUADO brasa o plancha con guarnición | 44€

LUBINA a sal negra | 82€/Kg

PARGO de Tarifa a la brasa | 95€/Kg

URTA de Conil a la brasa | 95€/Kg

GALLINETA de Conil frita | 100€/Kg

RODABALLO salvaje a la brasa | 120€/Kg

Guarniciones

Patatas fritas | 6€

Patata panadera en adobo | 6€

Lechuga fresca y cebolleta | 6€

Bimi, aceite de ajo y chile fresco | 7€

Sugerencias

PEPITO de ventresca | 8€

BOQUERÓN VITORIANO frito | 14€

PATA DE CANGREJO REAL a la brasa | 110€
Con 30gr de caviar | 180€