

PARA ACOMPAÑAR

Coca de cristal con tomate 3,00 €

PARA PICAR

Anchoas de Santoña en aceite de oliva (entera, dos lomos) 5,00 €
Boquerones al vinagre de Jerez 5,25 €
Ensaladilla rusa de la Mari 5,75 €
Croqueta de jamón de bellota (unidad) 2,25 €
Croqueta de bogavante y alguna cosa más (unidad) 3,75 €
Buñuelos de bacalao Cañete (unidad) 2,25 €
Tortita de camarones del Faro de Cádiz 3,00 €
Clásica papada ibérica con arenque ahumado 8,50 €
Berenjenas fritas cordobesas a la miel 6,50 €
Jamón de bellota (Guijuelo) cortado a mano (1/2 ración) 16,00 €
Jamón de bellota (Guijuelo) cortado a mano (1 ración) 26,75 €
Bocata de calamares 5,25 €
Bomba picantona de la Barceloneta 3,50 €
Ostra de Guillemet N°3 (unidad) 4,75 €
Navajas de las Islas Cíes (unidad) 3,50 €
Bereberchos de las Rías al vapor con cítricos 18,00 €

PLATILLOS

Ensalada de judías verdes, parmesano y piñones 12,00 €
Boquerones fritos de Málaga y finísimo pan con tomate 6,75 €
Tomates de temporada en ensalada con bonito y anchoas 15,00 €
Almejas a la marinera 21,25 €
Fritura Cañete: morena, gambita de playa y más... 16,00 €
Salmonete sin espina con velo de papada ibérica 14,00 €
Steak tartare de filete de vaca vieja con patatas fritas (130 gr) 17,00 €
Tartare de atún salvaje con mascarpone y huevas de trucha (120 gr) 17,00 €
Gambas frescas al ajillo Cañete 25,00 €
Tataki de atún salvaje soasado y algas 21,00 €
Guiso de judías de Santa Pau con chipirones 19,25 €
Huevos estrellados con chorizo 9,25 €
Pulpo tierno con tomate y su punto de picante 19,75 €
Mollejas de ternera con gambas y su jugo 17,75 €
Canelón de pularda rustida con bechamel de foie 13,50 €
Filete de vaca vieja con foie y salsa de trufa 24,50 €
Rabo de toro deshuesado al vino tinto y puré de patata 16,50 €
Bacalao con sanfaina 18,25 €
Espectacular cochinillo ibérico deshuesado 20,50 €
Meloso de ternera con parmentier 17,25 €

¡OJITO A NUESTROS ESPECIALES!

Gazpacho de la casa	6,75 €
Almeja viva de Carril (pieza)	9,00 €
Pimientos de Padrón	9,00 €
Tortilla melosa de patatas	9,75 €
Burratina con tomate y pesto	10,00 €
Callos con garbanzos	13,25 €
Carpaccio de Toro (ventresca) con Edamame y mostaza	17,25 €
Zamburiñas de las Rías con jamón ibérico	18,25 €
Tortilla abierta de gamba fresca	19,25 €
La gamba roja de playa que llega a las ocho !Salteadita del mar al plato!	100gr/23,75 €
“Arroz Cañete” del día	20,50 €
Ortiguillas y panceta ibérica curada (cuando el mar lo permita)	16,00 €

CONTINUACIÓN PLATILLOS ...

Entrecot de Nebraska “Black Angus” (350gr) 38,00 €
Presa ibérica a la parrilla con refrito de ajos y limón,
cortadita fina con su guarnición 45,00 €

QUESOS

Surtido de quesos artesanos con pan de nueces y mermelada
Media ración 15,50 € | Ración entera 23,50 €

POSTRES

COULANT DE CHOCOLATE “VALRHONA” 6,50 €
TIRAMISÚ 5,50 €
CREMA CATALANA 4,75 €
TORRIJAS CON VINO DE MISA 5,75 €
TOCINILLO DE CIELO 4,50 €
TARTA DE MANZANA CON HELADO DE VAINILLA 7,50 €
BASTÓN DE CHOCOLATE CUBANO CON SAL 6,50 €
ESPECIAL MILHOJAS DE CREMA “FORN VILAMALA” 4,50 €
PIÑA CARMELIZADA CON SORBETE DE LIMÓN 6,75 €

TODO EL PESCADO Y MARISCO QUE OFRECEMOS
ES FRESCO DE LAS LONJAS CATALANAS.
TODAS LAS VERDURAS QUE UTILIZAMOS SON
DE AGRICULTURA DE PROXIMIDAD Y DE TEMPORADA.

ALERGIAS: EN CASO DE PADECER ALGUNA INTOLERANCIA O ALERGIA ALIMENTARIA,
COMUNICARLO A COCINA.

ANISAKIS: TODOS NUESTROS PESCADOS SERVIDOS EN CRUDO HAN SIDO PREVIAMENTE
CONGELADOS SEGÚN LA NORMATIVA LEGAL.

PRECIOS CON IVA INCLUIDO