



## TAPAS

Huevas de atún rojo de almadraba en aceite.		3,95
Mormo de atún rojo cocido en aceite.		3,95
Atún en tomate.		4,50
Lasaña fría de atún.		5,75
Tosta de semimojama.		4,25
Espineta de atún asada.		9,75
Tosta de atún y trufa.		9,50
Won-ton crocante de atún rojo.		7,25
Croquetas caseras de bacalao o jamón (a elegir).	6 u. /	9,90
Langostino en tempura con ali-oli de tomate.	1 u. /	4,50
Pinchito moruno de atún.		4,25
Mini-burguer de atún.		6,95
Punta de solomillo de Retinto al PX.		7,95
Crema de gazpacho con mojama.		4,95
Brocheta de atún en adobo con cous-cous.		8,75
Albóndigas de atún.	2 u. /	4,90

## PARA COMPARTIR

Jamón ibérico de bellota (100g).	○ ●	23,00
Combinado de salazones, ahumados y semiconservas.		21,00
Queso Payoyo de cabra (curado o semicurado).	8,00	14,00
Anchoas en salazón Sanfilippo.	6 u. /	16,50
Carpaccio de carabineros.		19,75
Tartar de calamar con bombón de marisco.	12,60	17,75
Calamares fritos.	12,00	18,00
Taquitos de pescado fritos.	12,00	18,00
Ortigas de mar fritas (anémonas).	9,50	14,00
Parrillada de verduras.		14,00
Tartar de gamba roja, vinagreta cítrica y guacamole.		19,75
Jamón marino (ventresca en salazón).	9,60	16,00

## ENSALADAS Y ARROCES

Ensalada de algas, pepino, pulpo, calamar y gambón.		15,00
Ensalada de alcachofas con vinagreta de mojama.		15,00
Ensalada de hueva de atún y frutos secos.		14,00
Ensalada templada de atún en escabeche.		15,00
Ensalada de atún rojo en tataki.		14,50
Carpaccio de tapín, guacamole, piñones y vinagreta de soja.  Vegano		9,50
Ensalada de quinoa, manzana y cebolleta encurtida.  Vegano		10,00
Ensalada de alga wakame.		9,50
Arroz marinero (pescado y marisco pelado) (Individual).		19,75
Arroz negro de atún con alioli de albahaca (Individual).		17,60
Risotto trufado de boletus (Individual).		17,60

## ATUNEANDO "ATÚN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA 2018"

	●	●
Mojama de almadraba.	9,00	18,00
Hueva de almadraba curada.	12,00	24,00
Corazón a la plancha o aliñado.	8,00	14,00
Lomo picante, wakame y daikon.		11,55
Ceviche de lomo blanco.		19,80
Carpaccio de paladar con sorbete de lima y albahaca.		19,80
Sashimi de ventresca "TORO".	22,00	33,00
Sashimi de lomo.	16,00	23,00
Tartar de cola blanca.	16,00	23,00
Tataki de lomo blanco.	16,00	23,00
Tartar de ventresca "TORO".		28,60
Surtido de crudos (tartar, tataki, sashimi de lomo) (2 personas).		39,00
Cola blanca en tomate con yema frita (semigraso).	14,00	21,00
Mormo "encebollao" (semigraso).	14,00	21,00
Galete (Cococha) con salsa amontillado y calabaza especiada (graso).	14,00	21,00
Facera (Carrillada), manitas y morros (graso).	14,00	21,00
Parpatana asada, zanahoria y salsa de ají amarillo (graso).	16,50	24,50
Solomillo con salsa dulce-picante y chicharrones (semi graso).	16,50	24,50
Barriga con salsa miso y mostaza (graso).	16,50	24,50
Ventresca a la plancha (graso).		24,50
"Saku" de lomo a la plancha (seco).		21,00
Tarantelo a la plancha (semi graso).		21,00
Churrasco de Parpatana (graso).		17,50
Morrillo a la plancha (graso).		29,75
Contramormo al horno y puré de patatas con algas (graso).		29,75
Parrillada (Ventresca, tarantelo, parpatana, corazón) (2 personas).		42,00
Chuletón (Lomo, tarantelo y ventresca) (4 a 5 personas).		Kg/ 89,00

\*Atún rojo salvaje de almadraba ultra congelado a -60°C

## PESCADOS Y MARISCOS DEL LITORAL GADITANO

\*Consultar existencias del día. Consultar precio.

## CARNES

Solomillo de Retinto a elegir (plancha, pimienta verde o cabrales)\* 22,00

Presca ibérica de bellota a elegir (plancha, pimienta verde o cabrales)\* 17,50

\* Las salsas se servirán aparte.

### Guarniciones a elegir

Verduras de temporada, patatas a lo pobre, pisto tradicional o patatas fritas.

\* Media ración ● / Ración ●

Si es usted alérgico o tiene alguna intolerancia infórmenos y le informaremos rigurosamente, pida nuestra carta de alérgenos.

Pan / Aperitivos: 1,20 € / persona  
Precio en €, IVA Incluido