

TAPAS

Tapa

Hueva de atún rojo de almadraba en aceite Row tuna trap in oil.	4.5
Mormo de atún rojo cocido en aceite Dorso cranial muscle tuna trap boiled in oil.	4.5
Atún en tomate Tuna in tomato sauce.	4.75
Lasaña fría de atún Cold tuna lasagna.	5.75
Tosta de semimojama Sundries tuna toast.	4.75
Tosta de atún y trufa Tuna and truffle toast.	11.5
Won-ton crocante de atún rojo Tuna crunchy in won-ton.	7.25
Atún “encebollao” Tuna in onion casserole.	5.95
Croquetas caseras de bacalao o jamón (a elegir)(6unds) Homemade croquettes with cod or iberian ham (6pc).	10.5
Langostino en tempura con ali-oli de tomate picante. Tiger prawn tempura with spicy tomato aioli	4.75
Pinchito moruno de atún Tuna skewer.	5.5
Mini burger de atún Small tuna burger.	6.95
Punta de solomillo de retinto al PX Retinto beef sirloin tip in P.X sauce.	7.95
Albóndigas de atún (3 unds) Fishballs of tuna (3pc).	4.9

TAPAS

Tapa

- | | |
|---|-------------|
| Crema de gazpacho con huevo y mojama
Cold tomato cream with sundries tuna and boiled egg. | 5.95 |
| Mollete de presa ibérica con chimichurri
Bread roll with iberian pork shoulder and chimichurri sauce. | 5.75 |
| Mini tartar de calamar con bombón de marisco
Small calamari tartare with seafood bonbon. | 9.90 |
| Costillas de atún asadas
Tuna ribs roasted. | 9.50 |
| Carpaccio de vacuno mayor (tapilla madurada)
Matured old beef carpaccio. | 7.5 |
| Tosta de ijar (ventresca en salazón)
Belly salted toast. | 5.25 |
| Camperito de atún
Tuna bread roll. | 8.95 |
| Mini ensalada de marisco con vinagreta de pulpo
Small seafood salad with octopus vinaigrett. | 8.5 |
| Usuzukuri de atún
Tuna usuzukuri. | 12 |
| Carrillera de atún estofada
Tuna cheeks stew fleshy part of the jaw. | 8.75 |
| Tapa de cococha (galete de atún)
Fatty gill. | 8.75 |

PARA COMPARTIR

TO SHARE

Media Ración

Ajo blanco de piñones con dados de tarantelo Cold pinenuts soup with dice of tuna sirloin.		14
Combinado de salazones y semiconservas Assortment of cured and marinade tuna.	12	22
Queso payoyo de cabra (curado o semicurado) Payoyo goat cheese (cured or matured).	10.5	14
Jamón ibérico de bellota (Joselito) Acorn iberian pork ham (Joselito).		24
Anchoas en salazón 00 con tomate en láminas (9 unidades) Anchovies salted "00" with sliced tomatoes(9 pc).		22.5
Carpaccio de carabinero Scarlet prawns carpaccio.		21
Tartar de calamar con bombón de marisco Calamari tartare with seafood bonbon.		18
Taquitos de pescado frito Dice of stone fish deep fried.	13.5	18
Calamares fritos Calamari deep fried.	13.5	18
Ortigas de mar fritas (anémonas) Anemones deep fried.	10.5	14
Parrillada de verduras Veggie grill.	7.75	14
Almejas a la marinera o al vapor Surfclams steam or in white sauce.		24

ENSALADAS

Media Ración

SALADS

Algas, pepino, pulpo, calamar y gambón 11.25 15

Seaweed, cucumber, octopus and prawn.

Alcachofas con vinagreta de mojama 11.25 15

Artichoke with cured tuna vinaigrette.

Tartar de tomate, bacoreta y Payoyo 11.25 15

Tartare of tomatoes, albacore and payoyo goat cheese.

Templada de atún en escabeche 11.25 15

Marinade tuna tempered salad.

Atún en tataki con sorbete de yuzu y citronela 12 16

Tuna tataki with yuzu and lemongrass sorbet.

Carpaccio de tapín, guacamole, piñones, vinagreta de soja y trufa (vegano)  12

Courgette carpaccio, guacamole, pinenuts and truffle soy vinaigrette (vegan).

ARROCES RICES

Ración

Arroces individuales · Rices individuals

Negro de atún con ali oli de albahaca 19.75

Tuna rice with squid ink and basil aioli.

Risotto trufado de boletus 21.75

Wild mushrooms risotto with truffle.

Marinero con marisco y pescado 19.75

Seafood rice with fish.

Con carabineros 27

Scarlet prawns.

PESCADOS Y MARISCOS


SEAFOOD AND FISH

Ración

Pescados y mariscos salvajes, disponibilidad según existencias.
Wild fish and seafood, ask for the availability.

Filete de pescado de roca a la plancha (litoral gaditano) 22
Stone fish steak grill (our coast).

Lenguado o rodaballo  64
Dover sole or Turbot.

Pescado a la espalda de nuestras costas (bocinegro, besugo, urta, lubina o romerete...)  64
Wild fish butterfly from our coast. Red snapper, bream, sea bream, seabass or halibut.

Salmonete a la plancha o frito  59
Red mullet grill or deep fried.

Carabineros (precio por 100g) 13
Scarlet prawns (price per 100grs).

Gambas blancas (precio por 100g) cocidas o plancha 16
White prawns steamed or grill (price per 100grs).

CARNES MEATS

Ración

Solomillo de vaca Retinta madurada a la plancha 26
Retinta loin matured grill.

Preso ibérica bellota (Joselito) a la plancha 18
Acorn Iberian pork shoulder grill.

Salsas y guarniciones a elegir para las carnes!

Salsas: Pimienta verde o cabrales.

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

Sauces and sides available!

Sauces: peppercorn or blue cheese

Sides: seasonal veggie, potatoes with peppers and onions, ratatouille or chips.

ATÚN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA 2020

BLUE FIN TUNA

LOS CLÁSICOS DEL CAMPERO

Media Ración

Corazón a la plancha o aliñado 7.5 10.5
Heart grill or seasoned.

Morrillo a la plancha (graso) 22.50 29.75
Dorso cranial muscle grill (fatty).

Contramormo al horno (graso) 29.75
Lateral cranial muscle baked (fatty).

Churrasco de atún (graso) 19
Fatty part of the jaw (fatty).

Ventresca a la plancha (graso) 18.5 24.5
Belly grill (fatty).

Tarantelo a la plancha (semigraso) 15.75 21
Sirloin grill (less fat).

Lomo a la plancha (seco) 21
Loin grill (low fat).

HOMENAJE AL ATÚN · "PARA COMPARTIR"

Media Ración

Parrillada de atún 23.5 42
(ventresca, tarantelo, parpatana y corazón).
Tuna grill (belly, sirloin, fatty part of the jaw and heart).

El chuletón de atún  95
(lomo, tarantelo y ventresca)
Tuna Rib eye (loin, sirloin and belly).

Surtido de crudo 27.5 50
(tartar cola blanca, tataki, lomo picante,
sashimi descargado y sashimi ventresca).
Assortment of raw (white tail tartare, tataki, spicy loin,
white loin sashimi and belly sashimi).

ATÚN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA 2020

BLUE FIN TUNA

CON-TRADICIÓN

	<i>Media</i>	<i>Ración</i>
Mojama de atún de almadraba Cured tuna trap.	9	18
Hueva de atún rojo de almadraba curada Row cured tuna trap.	12	24
Jamón marino (ventresca en salazón) Salted belly.	12	16
Mormo "encebollao" (semigraso) Tuna in onion stew.	15.75	21
Atún en tomate con huevo frito (semigraso) Tuna in tomato sauce with Deep fried york egg.	15.75	21

CON ESTILO JAPONÉS

	<i>Media</i>	<i>Ración</i>
Sushi variado (4 makis, 4 uramaki, 4 nigiri lomo) Assorted sushi.		27
Futomaki de toro (6 unid.) Futomaki.		18
Nigiri de ventresca (2 unid.) Belly nigiri.		11
Nigiri de lomo (2 unid.) Loin nigiri.		7.5
Maki de atún (8 unid.) Tuna maki.		12
Uramaki (8 unid.) Uramaki.		16
Lomo picante, wakame y daikon Spicy loin, wakame and daikon.	12	18
Tataki de descargamento (lomo negro) Black loin tataki.	18	24
Sashimi de ventresca (toro) Belly sashimi.	27	36
Sashimi de lomo (descargado) White loin sashimi.	18	24

ATÚN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA 2020

BLUE FIN TUNA

INFLUENCIAS

Media *Ración*

Ceviche de lomo blanco White loin ceviche.	15.75	21
Tartar de cola blanca White tail tartare.	18	24
Tartar de ventresca (toro) Belly tartare (toro).		28
Carpaccio de paladar con sorbete de lima y albahaca Top of the palate of tuna carpaccio with lime and basil sorbet.		19.8
Costillas de atún asadas Tuna ribs roasted.		18
Galete (cococho) estofado con amontillado (graso) Fleshy part of the jaw stev in dry sherry sauce (fatty).	15.75	21
Facera (carrillada) con salsa de piñones (graso) Tuna cheeks in pinenuts sauce (fatty).	15.75	21
Parpatana asada, zanahoria y salsa ají amarillo (graso) Fatty part of the jaw baked, carrots and yellow spicy peppers sauce (fatty).	18.5	24.5
Solomillo con salsa dulce picante (semigraso) Loin of tuna with sweet and spicy sauce (less fat).	18.5	24
Ventresca con salsa de miso y mostaza (graso) Belly with mustard and miso sauce (fatty).	18.5	24.5

Precio en € , IVA Incluido

Pan / Aperitivos: 1,50 € / persona.

Puede consultar con nuestro personal de sala la información relativa a los alérgenos que contengan sus platos y posibilidad de adaptarse a su intolerancia.

Atún rojo salvaje de almadraba pesca tradicional sostenible en el sur de España.

Producto ultra congelado a -60°C para prevención del anisakis.

Price in € tax included Bread/ aperitif 1,50€/pp. If you have any questions about allergies or intolerances ask to the staff. Wild blue fin tuna traditional trap from south Spain. Product frozen to -60° to prevent the anisakis.

