

TAPAS

TAPAS

Huevas de atún rojo de almadraba en aceite. Row tuna trap in oil.	5
Mormo de atún rojo cocido en aceite. Dorso cranial muscle tuna trap boiled in oil.	5
Atún en tomate. Tuna in tomato sauce.	5
Lasaña fría de atún. Cold tuna lasagna.	1 4 5 14
Tosta de semimojama. Sundries tuna toast.	1 4 5 7 10 14
Tosta de atún y trufa. Tuna and truffle toast.	1 4 5 13
Won-ton crocante atún. Tuna crunchy in won-ton.	1 4 5 7 9 12 13 14
Atún encebollado. Tuna in onion casserole.	1 5 14
Croquetas caseras a elegir de bacalao o jamón. (6 unidades) Homemade croquettes with cod or iberian ham (6pc).	5 7
Langostino en tempura con ali-oli de tomate picante. Tiger prawn tempura with spicy tomato aioli.	1 3 4 5 7 8 13 14
Pinchito moruno de atún. Tuna skewer.	5 7 9 14
Mini burger de atún. Small tuna burger.	1 4 5 7 8 9 13 14
Punta de solomillo al PX. Retinto beef sirloin tip in P.X sauce.	1 10 14
Albóndigas de atún. Fishballs of tuna.	1 4 5 8
Crema de gazpacho, huevo y mojama. Cold tomato cream with sundries.	1 4 5 14
Mollete de presa ibérica con chimichurri. Bread roll with iberian pork shoulder.	1 4
Mini tartar de calamar con bombón de marisco. Small calamari tartare with seafood bonbon.	1 2 3 4 5 7 9 10 13 14
Carpaccio de vacuno mayor. Matured old beef carpaccio.	1 7 10 14
Tosta de ijar (ventresca en salazón). Belly salted toast.	1 5 7
Camperito de atún. Tuna bread roll.	1 5
Usuzukuri de atún. Tuna usuzukuri.	1 5 13 14
Costilla de atún asada. Tuna ribs roasted.	1 5 9 12 13
Carrillera de atún estofada. Tuna cheeks stew fleshy part of the jaw.	1 5 7 13 14
Cococha (galete de atún). Fatty gill.	5 10 13 14

1. Gluten

5. Pescado

9. Mostaza

13. Soja

2. Apio

6. Altramuces

10. F. Cáscara

14. Sulfito

3. Crustáceo

7. Leche, derivados

11. Cacahuete

4. Huevo

8. Molusco

12. Sésamo

ENSALADAS

SALADS

Algas, pepino, pulpo, calamar, gambón. 1 3 8 12 14
Seaweed, cucumber, octopus and prawn.

Alcachofas con vinagreta de mojama. 5 10 13 14
Artichoke with cured tuna vinaigrette.

Templada de atún en escabeche. 1 5 14
Marinade tuna tempered salad.

Atún en tataki con sorbete de yuzu y citronela. 1 5 7 10 12 13 14
Tuna tataki with yuzu and lemongrass sorbet.

Carpaccio de tapín, guacamole, piñones vinagreta de soja y trufa (vegano). 13 14
Courgette carpaccio, guacamole, pinenuts and truffle soy vinaigrette (vegan).

PARA COMPARTIR

TO SHARE

Ajo blanco de piñones con dados de tarantelo. 1 5 7 10 14
Cold pinenuts soup with dice of tuna sirloin.

Queso payoyo de cabra (curado o semicurado). 7 10
Payoyo goat cheese (cured or matured).

Jamón ibérico de bellota (Joselito).
Acorn iberian pork ham (Joselito).

Anchoas en salazón 00 con tomate en láminas (9 unidades). 1 4 5 7
Anchovies salted "00" with sliced tomatoes(9 pc).

Carpaccio de carabinero. 1 3 5 10 14
Scarlet prawns carpaccio.

Tartar de calamar con bombón de marisco. 1 2 3 4 5 7 9 10 13 14
Calamari tartare with seafood bonbon.

Taquitos de pescado frito. 1 5
Dice of stone fish deep fried.

Calamares fritos. 1 8
Calamari deep fried.

Ortigas de mar fritas (anémonas). 1
Anemones deep fried.

Almejas a la marinera o al vapor. 1 5 8
Surfclams steam or in white sauce.

Parrillada de verduras.
Veggie grill.

1. Gluten

5. Pescado

9. Mostaza

13. Soja

2. Apio

6. Altramuces

10. F. Cáscara

14. Sulfito

3. Crustáceo

7. Leche, derivados

11. Cacahuete

4. Huevo

8. Molusco

12. Sésamo

ARROCES

RICE

- Risotto trufado de boletus. 1 5 7 14
Wild mushrooms risotto with truffle.
- Marinero con marisco y pescado. 3 5 14
Seafood rice with fish.
- Arroz con carabineros. 3 5 14
Scarlet prawns.

PESCADOS Y MARISCOS

SEAFOOD AND FISH

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

- Filete de pescado de roca a la plancha del litoral gaditano. 5
Stone fish steak grill (our coast).
- Lenguado o rodaballo 5
Dover sole or Turbot.
- Pescado a la espalda de nuestras costas (bocinegro, besugo, urta, lubina, romerete...) 5
Wild fish butterfly from our coast. Red snapper, bream, sea bream, seabass or halibut.
- Salmonete a la plancha o frito. 1 5
Red mullet grill or deep fried.
- Carabineros. (precio por 100g) 3 14
Scarlet prawns (price per 100grs).
- Gambas blancas a elegir (precio por 100g) 3 14
cocidas o a la plancha.
White prawns steamed or grill (price per 100grs).

CARNES

MEATS

- Solomillo de vaca madurada a plancha.
Retinta loin matured grill.
- Preso ibérica bellota (Joselito) a la plancha.
Acorn Iberian pork shoulder grill.

Salsas: Pimienta verde o cabrales. 1 7
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.

- | | | | |
|--------------|---------------------|----------------|-------------|
| 1. Gluten | 5. Pescado | 9. Mostaza | 13. Soja |
| 2. Apio | 6. Altramuces | 10. F. Cáscara | 14. Sulfito |
| 3. Crustáceo | 7. Leche, derivados | 11. Cacahuete | |
| 4. Huevo | 8. Molusco | 12. Sésamo | |

ATUN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA

BLUE FIN TUNA

Combinado de salazones y semiconservas. Assortment of cured and marinade tuna.	5	14
Mojama de atún de almadraba. Cured tuna trap.	5	10
Hueva de atún rojo de almadraba curada. Row cured tuna trap.	5	10
Jamón marino (ventresca en salazón). Salted belly.		5
Carpaccio de paladar con sorbete de lima y albahaca. Top of the palate of tuna carpaccio with lime and basil sorbet.	1	5 7 14
Sashimi de lomo (descargado). White loin sashimi.	5	9 14
Sashimi de ventresca (toro). Belly sashimi.	5	9 14
Tartar de lomo (descargado). Loin tartare (toro).	1 2 4 5 7 9 13 14	
Tartar de ventresca (toro). Belly tartare (toro).	4 5 13 14	
Tataki de descargamento (lomo negro). Black loin tataki.	5 9 13 14	
Surtido de crudo (tartar de descargado, tataki, lomo picante, sashimi descargado y sashimi de ventresca). Assortment of raw bluefin tuna.	1 2 4 5 7 9 12 13 14	
Lomo picante, wakame y daikon. Spicy loin, wakame and daikon.	1 5 9 12 13 14	
Ceviche de lomo blanco. White loin ceviche.	1 5 7 9 13 14	
Corazón a la plancha o aliñado. Heart grill or seasoned.	5	14
Morrillo a la plancha (graso). Dorso cranial muscle grill (fatty).		5
Ventresca a la plancha (graso). Belly grill (fatty).	5	14
Churrasco de atún (graso). Fatty part of the jaw (fatty).	5	14
Tarantelo a la plancha (semigraso). Sirloin grill (less fat).		5
Lomo a la plancha (seco). Loin grill (low fat).		5
Chuleton de atún (ventresca, tarantelo y lomo). Tuna Rib eye (loin, sirloin and belly).	4	5
Parrillada de atún (ventresca, tarantelo, parpatana y corazón). Tuna grill (belly, sirloin, fatty part of the jaw and heart).	5	14
Costillas de atún asadas Tuna ribs roasted.	1 5 9 12 13	
Contramormo al horno (graso). Lateral cranial muscle baked (fatty).	1 4 5 13 14	
Galete (cococho) estofado a las finas hierbas (graso). Fleshy parto f the jaw stev in dry	5 10 13 14	
Facera (carrillada) con salsa de piñones (graso). Tuna cheeks in pinenuts sauce (fatty).	1 5 7 10 13 14	
Parpatana asada con curry y coco. Fatty part of the jaw baked, carrots and yellow spicy peppers sauce (fatty).	1 4 5 10 14	
Solomillo con salsa dulce picante (semigraso). Loin of tuna with sweet and spicy sauce (less fat).	5 7 10 12 14	
Ventresca con salsa de miso y mostaza (graso). Belly with mustard and miso sauce (fatty).	1 2 5 9 10 13 14	
Mormo encebollado (semigraso). Tuna in onion stew.	5	14
Atún en tomate con yema frita (semigraso). Tuna in tomato sauce with Deep fried york egg.	4	5

1. Gluten

5. Pescado

9. Mostaza

13. Soja

2. Apio

6. Altramuces

10. F. Cáscara

14. Sulfito

3. Crustáceo

7. Leche, derivados

11. Cacahuete

4. Huevo

8. Molusco

12. Sésamo