



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



MOSTAZA



LÁCTEOS



APIO



FRUTOS DE CÁSCARA



SOJA



SÉSAMO



D.DE AZUFRE



ALTRAMUCES



MOLUSCOS



Entrantes

Nuestro aceite de oliva, posiblemente el mejor del mundo

Ensalada de la huerta Tomates, hojas verdes, zanahoria, cebolleta, huevo y aceitunas.....	6,00
Ensalada de Tarifa Tomates de Conil, melva de Almadraba y cebolleta.....	8,00
Ensalada de langostinos Langostinos salteados con endivias y hojas verdes.....	10,00
Sardinitas con picadillo de tomate	9,00
Langostinos tigre a la plancha 300 g.....	16,00
Almejas al estilo de La Pescadería	16,00
Gambas blancas 250 g.....	18,00
Pulpo asado en su jugo	17,50

Platos de cuchara

Potaje marinero de garbanzos con almejas y langostinos	9,00
Crema de verduras con crujiente de algas Wakame.....	6,00
Sopa de pescado	8,00
Guiso del día.....	8,00

Fritos

Elaborados con el mejor aceite

Croquetas de pescado 9 uds.....	7,00
Boquerones 300 g.....	8,00
Cazón en adobo 300 g.....	8,50
Chocos 300 g.....	10,00
Puntillitas especiales 300 g.....	14,00

Arroces

En su cazuela. Mínimo 2 personas

Arroz marinero [pers.]	9,00
Arroz con rape y langostinos [pers.]	12,50
Arroz mar y montaña [pers.]	12,00
Arroz con carabineros [pers.]	19,00
Plato especial niños..... [pers.]	6,00

El Atún Rojo

Platos elaborados con Atún Rojo de nuestra Almadraba

Ensalada templada de atún	10,00
Carpaccio de lomo de atún y rape	10,00
Arroz con solomillo de atún [mín. 2 pers.]..... [pers.]	12,00
Tataki de descargado	14,00
Tartar de atún	14,00
Sashimi de descargado de atún	18,00
Lomo alto de atún a la plancha	21,00
Ventresca de atún a la plancha	23,00
Degustación de atún 4 estilos — Lomo bajo a la plancha — Ventresca confitada 29,00 — Carrillada de atún — Tataki de descargado	

Pescado del Estrecho

Lo mejor de nuestros dos mares

Pescado fresco del Atlántico con salsa Mediterránea	16,00
Espaguetis con almejas y langostinos	13,00
Calamares en su tinta con arroz blanco	15,00
Calamar a la plancha con verduritas	15,00
Corvina gratinada con alioli y su arroz negro	18,00
Rape fresco al estilo mozárabe con couscous	17,00
Pescado fresco del Estrecho a la plancha	18,00

El toque dulce

Elaboración propia

Crema catalana	2,80
Mousse de dulce de leche	3,20
Tarta del día	3,50
Crema fría de chocolate y espuma de frutas naturales	3,50
Helado de yogurt con albaricoque y pistachos	3,80

Pan y aceitunas 1,20€ (por mesa). I.V.A. incluido

* En relación a la prevención del Anisakis: Nuestros productos han sido sometidos a tratamiento térmico o congelación, conforme al Real Decreto 1420/2006