



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CAHAUETES



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
Carpaccio de pulpo 	11,00
Sardinitas con picadillo de tomate 	9,00
Ensalada de ahumados con vinagreta de mostaza y hojas verdes 	11,00
Caballa fresca con pimientos asados 	11,00
Langostinos tigre a la plancha 300 g	16,00
Almejas al estilo de La Pescadería 	16,00
Gambas blancas 250 g	18,00
Ceviche 	11,00
Melón con atún ahumado 	12,00
Pulpo asado en su jugo 	17,50
Salmorejo con virutas de mojama 	5,00

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

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

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

Brocheta de pescado 	16,00
Espaguetis con almejas y langostinos 	13,00
Calamares en su tinta con arroz blanco 	16,00
Calamar a la plancha con verduritas 	16,50
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
Sorbete 	3,80

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