

SUGERENCIAS DE LA COCINA

IX Temporada de erizos, ostiones, galeras, vieiras...

Ración

Ensalada templada de vieiras y flores de alcachofa con vinagreta de pimientos	14,80
Salpicón de centollo en su caparazón	12,60
Crema de carabineros	8,80
Galeras de Sanlúcar cocidas (8 ud.)	14,75
Ostión de salina sobre hielo (unidad)	2,85
Tiraditos de vieiras con leche de tigre y ají amarillo (clásica salsa peruana) (2 ud)	12,40
Paté de bogavante y pimientos del piquillo	14,80
Carpaccio de gambas al ajillo	10,70
Bogavante americano frito a la sartén (s/p 500 g.)	30,10
Ostiones de salina rebozados o fritos con salsa americana (4 ud.)	14,80
Ortiguillas de mar fritas (12 ud.)	13,85
Erizos de mar rellenos de vieiras gratinados en su salsa (4 ud.)	16,40
Cangrejo de concha blanda "chiguato" frito en tempura (2 ud.)	10,10
Croquetas de vieiras, gambas y jamón serrano con bechamel (10 ud.)	12,60
Zamburifas gratinadas con refrito de verduras y queso parmesano (4 ud.)	16,40
Vieiras a la plancha en su concha sobre salteado de pimientos tricolor con aceite de sésamo y soja (2 ud.)	12,30
Brochetas de langostinos en tempura japonesa y salsa kimuchi (4 ud.)	15,65
Revuelto de huevas de erizo con patatas paja y salteado de gulas al ajillo	10,50
Arroz en cazuela al horno con huevas de erizos y zamburifas (mínimo 2 raciones = 32,60 €)	16,30
Fideuá de zamburifas y langostinos al horno (mínimo 2 raciones = 32,60 €)	16,30
DE TEMPORADA:	
Huevas de merluza a la plancha o fritas	17,65
Chipirones a la plancha con salsa ali-oli en su tinta	13,15

Consulte nuestro pescado de roca y calamares a lo "Fifty-Fifty"

ATUNEANDO – ATUN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA

Sashimi de descargamento con guarnición de mahonesa japonesa, wasabi y jengibre	16,80
Tartar de cola blanca con mousse de ajo blanco (cortado a cuchillo al momento)	17,35
Surtido de crudo (tartar, sashimi, tataki)	25,20
Fideos salteados con atún rojo salvaje al wok	14,20
Daditos de cola negra salteados con verduras de temporada y semillas de sésamo al wok	15,75
Nuestro clásico: Tataki de lomo sobre fideos de apio con vinagreta de soja y hierbas aromáticas	18,70
Descargado semicurado en aceite de carbón con microensalada	17,45
Solomillo a la plancha sobre compota de tomate, pimientos del piquillo y vinagreta de Módena con jamón serrano	20,10
Plato a la casera o a la plancha	15,75

Precios en € / 10% I.V.A. incluido