

Ensaladas

Ensalada de bonito curado con tomate, aguacate y cebolla morada	11,00 e
Ensalada de pepino, alga Wakame fresca de la bahía, langostinos de Sanlúcar y aliño oriental	12,00 e
Ensalada de algas y pulpo con huevas de pez volador, cebollita roja de Florencia y mayonesa japonesa al wasabi	12,00 e
Ensalada de huevo de atún rojo con verduras de nuestra huerta y salsa vinagreta	12,00 e

Platos Fríos

Chicharrones de atún	10,00 e
Ensaladilla a la antigua	6,50 e
Salmorejo	6,00 e
Cocktail de ahumados con pulpo	11,00 e
Salmón marinado con aguacate y salsa nórdica	11,00 e
Lomos de salmón noruego con salsa nórdica	7,50 e
Lomos de bacalao con salmorejo y cebollita	7,50 e

Quesos

Queso de Ocaña	8,50 e
Queso Payoyo curado de oveja	8,50 e
Queso Espartero (Toro-Zamora)	8,50 e
Queso Pajarete Gran Reserva	8,50 e
Tabla de quesos (Elije tres de nuestros quesos)	15,00 e

Pan/Picos/Aperitivo: 1,30 e/persona

Conservas - Salazones y Curados

Mojama de atún rojo de almadraba de primera (50 gr)	10,00 e
Hueva de atún rojo de almadraba (50 gr)	12,50 e

Platos calientes

Gyozas rellenas de verduras y carne a la plancha elaboradas al vapor o fritas (6/12 uds)	1/2 7,00 e	entera 14,00 e
Wok de arroz frito con verduras, setas y pavo		9,50 e
Croquetas de carabinero (8uds)		9,00 e
Croquetas de chipirón (8 uds)		8,00 e
Rejo de pulpo a la plancha, verduras y ajada de AOVE		14,00 e
Huevas de caballa a la plancha con cebollita, perejil y AOVE		10,00 e
Spaghetтинies con Plancton marino sobre carpaccio de gambas		16,00 e

Carnes

Brochetas de pollo yakitori con chips de patatas fritas caseras (4 uds)	12,00 e
Rabo de toro con patatas fritas caseras	14,00 e
Lomo alto de retinto con pimientos fritos y patatas fritas caseras (250/300 gr)	22,00 e
Costillar de retinto cocinado a baja temperatura durante 24h. con patatas fritas caseras y salsa especial de ternera(350/400 gr)	17,00 e
Hamburguesa de ternera con patatas fritas caseras (200 gr)	11,00 e

Pan/Picos/Aperitivo: 1,30 e/persona

Carta de sushi

Servicio de sushi: de jueves a domingos por la noche

nigiri (2 uds.)

Nigiri Maguro (atún)	7,00 e	Nigiri de vieira	6,00 e
Nigiri Sake (salmón)	5,50 e	Nigiri Unagi (anguila ahumada)	6,50 e
Nigiri de langostino de Sanlúcar (1 ud. 65/75 gr)	9,50 e	Nigiri Toro (Ventresca atún)	8,50 e
Nigiri de pulpo	5,00 e		

makis (6 uds.)

Maki de pepino	4,50 e	Maki Sake (salmón)	7,00 e
Maki de aguacate	5,50 e	Maki Maguro (atún)	9,00 e
Maki de esparrago	5,50 e	Maki Unagi (anguila ahumada)	7,00 e
Maki de langostino	7,00 e		

TABERNA ARGÜESO

Estimado cliente, tenga en cuenta que todos los platos que forman nuestra carta de sushi requieren de una compleja elaboración según usted lo pide.

Gracias y a disfrutar

futomakis (12 uds.)

Futomaki vegetariano 5,50 e · 10,00 e
Zanahoria, queso crema, espárrago y aguacate

Futomaki Sake (salmón) 6,50 e · 12,00 e
Salmón, queso crema, espárrago y aguacate

uramakis (8 uds.)

Uramaki Sake picante 7,00 e · 12,00 e
(Salmón) – Salmón, especias picantes, cebollita verde y huevo de Tobiko wasabi

Uramaki Argüeso 14,00 e
Langostino, pepino y cobertura de salmón con salsa Aojiso y sal de escamas

Uramaki queso cremoso 7,00 e · 12,00 e
Salmón, langostino, queso crema y huevos de tobiko naranja

Uramaki Dragón 16,00 e
Anguila ahumada, langostino tempurizado, cebollita verde y cobertura de aguacate

Uramaki Maguro (atún) 14,00 e
Atún rojo, pepino y salsa kimuchi No Moto

Gunkan (2 uds.)

Gunkan Ikura 8,50 e
Langostino y huevo de salmón

Gunkan de atún (Toro) 6,00 e

INFORMACIÓN IMPORTANTE – IMPORTANT INFORMATION

Atún rojo salvaje capturado en almadraba – Captured wild bluefin almadraba

Producto ultracongelado a -60°C – Product frozen at -60°C

Todo el pescado ha sido congelado conforme al Real Decreto 1420/06 – All fish has been frozen due to Royal Decree 1420/06

Nota: Al ser un producto muy perecedero su disponibilidad estará sujeta hasta fin de existencias durante el servicio
Note: Due to being such a perishable product, its availability will be subject to the end of stock during the service

Nuestros platos de temporada y sugerencias del chef

Parpatana de atún rojo de almadraba a la parrilla, con patatas chips de navazo sanluqueño

65,00 €/kg (piezas de 300gr a 350 gr aprox)

Salmón Noruego a la plancha sobre cama de vegetales salteadas al Wok

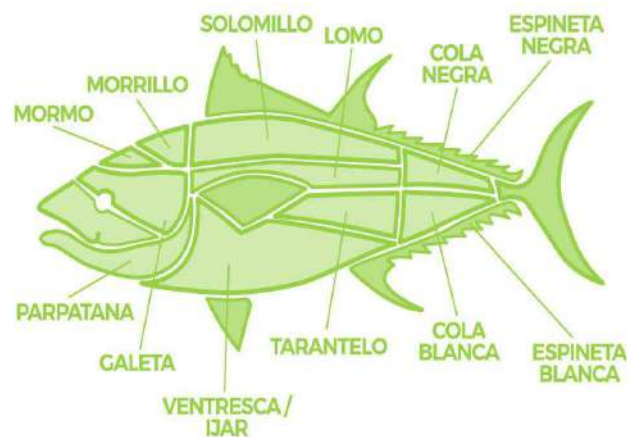
15,00 €

Estofado de mormo de atún rojo sobre crema de tubérculos, cebolla caramelizada de oriente y crujiente de boniato

16,00 €

Revuelto de huevos de corral y salicornia (esparrago de mar) fresca de nuestras marismas.

8,00 €



ATÚN ROJO SALVAJE DE LAS ALMADRABAS DE CÁDIZ

Crudos

Tartar de atún		1/2	entera
Lomo de atún - Akami (magro) / plato (semi-graso)			18,00 e
Sashimi de atún		10,50 e	18,00 e
Lomo de atún - Akami (magro) / plato (semi-graso)			
Sashimi de ventresca			24,00 e
Toro (graso)			
Tataki de atún		10,50 e	18,00 e
Lomo de atún - Akami (magro) / plato (semi-graso)			
Surtido de crudos (Tartar/ sashimi / Tataki)			27,00 e
Ensalada de dados de atún marinado con vegetales		9,00 e	16,00 e
Lomo de atún			
Texturas de atún sobre ensalada de tierra y mar			19,00 e
Plato que varía sus verduras y algas en función de la época del año			

Calientes

Ventresca o Tarantelo a la plancha (150gr) (graso / semi-graso)	21,00 e	Crujiente de arroz con tartar de ventresca - Toro (graso)	1/2 8,00 e	entera 16,00 e
Atún encebollado Plato, tarantelo o cola blanca (semi-graso)	18,00 e	Pincho moruno de atún (semi-graso)		14,00 e

INFORMACIÓN IMPORTANTE – IMPORTANT INFORMATION

Atún rojo salvaje capturado en almadraba – Captured wild bluefin almadraba

Producto ultracongelado a -60°C – Product frozen at -60°C

Todo el pescado ha sido congelado conforme al Real Decreto 1420/06 – All fish has been frozen due to Royal Decree 1420/06

Pan/Picos/Aperitivo: 1,30 e/persona

Nota: Al ser un producto muy perecedero su disponibilidad estará sujeta hasta fin de existencias durante el servicio

Note: Due to being such a perishable product, its availability will be subject to the end of stock during the service

Postres

- Tocino de cielo con base de bizcocho
- Torrija de pan Brioche, crema pastelera y helado de vainilla.
- Bizcocho de chocolate y frutos secos con helado de pistacho.
- Crema de queso y yogurt al licor con frutos rojos.
- Mousse de manzana ácida con bizcocho y frutos secos.
- Mousse de Chocolate .

Precio postres 5,50 €/ud

Bebidas y vinos de postre o colofón

Vinos dulces naturales

- | | | |
|--|--------|-----------|
| -Moscatel Pico Plata | copa | botella |
| Variedad: Moscatel, origen Sanlúcar ----- | 2,50 e | · 18,00 e |
| - Alvear. Px de añada | | |
| Variedad: Pedro Ximénez. Origen Montilla - Moriles ----- | 3,50 e | · 17,00 e |

Vinos Fortificados

- | | | |
|--|--------|-----------|
| - Quinta do infantado LBV (Late Bottled Vintage) | | |
| Variedades: Touriga nacional, Touriga franca y Tinta Roriz | | |
| Origen: Oporto ----- | 5,00 e | · 27,00 e |

Otras bebidas

- | | | |
|---|--------|-----------|
| -Valverán 20 manzanas sidra de hielo | | |
| Variedades: Manzanas autóctonas Raxao, Duroña de Tresali y Verdialona | | |
| Origen: Asturias ----- | 4,50 e | · 17,00 e |