

BOCINEGRO

TABANCO MARINO



BOCINEGRO

TABANCO MARINO

PETACA

LA MAR DE CONIL

Productos y recetas tradicionales, tanto a nivel marino.

Ensalada con boquerones en vinagre, aguacate y payoyo Salad of pickled white anchovies, avocado and "payoyo" cheese <i>Salat mit in vinaigrette eingefegten sardellen, avocado und payoyo-kaese</i>	12,00
Ensalada de tomates de conil, pesto verde de algas y mozzarella Salad of locally-grown tomatoes with green seaweed pesto and mozzarella <i>Salat mit tomaten aus conil, algen-pesto und mozzarella</i>	8,00
Ensalada de canónigos con vinagreta de mango Salad of lamb's lettuce with mango dressing <i>Feldsalat mit mango-vinaigrette</i>	10,00
Clásica salmorejo con mojama y queso fresco Salmorejo with tuna jerky and farmer's cheese <i>Kalte tomatensuppe nach traditionellem salmorejo-rezept mit mojama (thunfischschinken) und frischkaese</i>	6,00
Salmón marinada con manzana verde y helado de verduras encurtidas Marinated salmon with green apple and pickle ice cream <i>Marinierter lachs mit grünem apfel und gemüseeiscreme</i>	12,00
Caviar conileño (ensaladilla de sardinas y hueva de arenque) Caviar "conil" (sardine and herring roe russian salad) <i>Kaviar "conil" (kartoffelsalat mit mayonnaise, sardinen und heringsrogen)</i>	8,00
Ensaladilla petaca con emulsión de erizo Russian salad "petaca" with sea urchin emulsion <i>Kartoffelsalat "petaca" mit seeigel-emulsion</i>	5,00
Huevos camperos, con papada ibérica, crujiente de camaron y lechuga de mar Free-range eggs with iberian pork jowl, crispy shrimp fritters and sea lettuce <i>Freilandeler mit backenfleisch vom iberischen schwein, garnelen-crunch und meersalat</i>	9,00
Tosta de sardina anchoada sobre cama de tomate seco, miel y parmesano Salted sardines, sun-dried tomatoes, honey and parmesan on toast <i>Sardinen mit sardellennote, getrocknete tomaten, honig und parmesan auf geröstetem brot</i>	5,00
Tosta con atún rojo salmorejo y virutas de parmesano Bluefin tuna, salmorejo and parmesan shavings on toast <i>Roter thunfisch und parmesan auf geröstetem brot mit salmorejo-tomatenaufstrich</i>	5,00
Nuestro taquilito mex de atún en su encebollado tradicional Our mexican tuna taco with sautéed onions <i>Taquito mex mit thunfisch und gebratenen zwiebeln nach lokalem rezept</i>	5,00
Gambas a la plancha extra Grilled prawns <i>Gebratene garnelen</i>	17,00
Almejas a la marinera o al ajillo Clams in seafood reduction or in garlic sauce <i>Venusmuscheln nach seemannsart oder in knoblauchsauce</i>	14,00
Noodle especiadas con verduras al wok Wok noodles seasoned with veggies <i>Würziger gemüse-nudel-wok</i>	8,00

MAR DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA

Capturado con red según tradición desde 1880 años de edad

Carpaccio de atún rojo Bluefin tuna carpaccio <i>Carpaccio vom roten thunfisch</i>	16,00
Tartar de atún rojo con nuestro aliño Bluefin tuna tartare with our dressing <i>Tartar vom roten thunfisch mit hausgemachtem dressing</i>	16,00
Tataki de atún rojo Bluefin tuna tataki <i>Tataki vom roten thunfisch</i>	16,00
Barriga de atún rojo a la plancha Grilled bluefin tuna belly <i>Zartes bauchfleisch vom roten thunfisch, gebraten</i>	20,00
Tarantelo de atún rojo plancha Grilled bluefin tuna tarantello <i>Tarantelo vom roten thunfisch, gebraten</i>	18,00

OTROS MARES

Productos de agua y de río con elaboraciones artesanales

Pescado del día (según lonja) Catch of the day (market price) <i>Frischer fisch des tages (je nach marktpreis)</i>	
Calamar entero frito / plancha Grilled or fried squid <i>Ganzer tintenfisch, frittiert oder gebraten</i>	16,50
Bacalao gratinado al horno Cod au gratin <i>Kabeljau im ofen gratiniert</i>	14,50
Bacalao con salsa de marisco Cod in shellfish sauce <i>Kabeljau mit meeresfrüchtesauce</i>	14,50
Dorada asada con antiboise y espárragos verdes Roast gilthead bream with antiboise and asparagus <i>Ofengegrillte dorade, sauce antiboise und grüner spargel</i>	14,00
Corvina con caldo de marisco y pure de coral Sea bass with shellfish stock and mash potato with coral <i>Adlerfisch mit meeresfrüchtelond und corail-kartoffelpüree</i>	16,50
Rejo de pulpo a la brasa con puré de patata negra Chargrilled octopus with black mashed potato <i>Pfeilkalamar-fangarme dazu mit tintenfischtinte zubereitetes kartoffelpüree</i>	14,00
Tallarines de choco a la carbonara payoya Cuttlefish noodles in "payoyo" cheese carbonara <i>"Bandnudeln" aus sepia mit payoya-käse-carbonara</i>	12,00
Cerviche de corvina y gambas Sea bass and prawn ceviche <i>Ceviche vom adlerfisch und garnelen</i>	12,00

LA MAR DE ARROZ

Arroz a la marinera (precio por persona, mínimo 2p.) Rice with seafood (price per person / minimum two people) <i>Reisspezialität mit meeresfrüchten (pro person, mindestens 2 personen)</i>	14,00
Arroz negro (precio por persona, mínimo 2p.) Black rice with seafood and squid ink (price per person / minimum two people) <i>Schwarzer reis (mit tintenfischtinte) (pro person, mindestens 2 personen)</i>	14,00
Arroz con carabineros (precio por persona, mínimo 2p.) Rice with scarlet shrimps (price per person / minimum two people) <i>Reisspezialität mit roten riesengarnelen (pro person, mindestens 2 personen)</i>	22,00

MÁS ALLÁ DEL MAR

Productos de Cermejo o Iruya. La Avada Sociedades

Magret de pato con pure de manzana Duck magret with apple sauce <i>Entenbrust mit apfelmus</i>	17,50
Pluma de cerdo ibérico con aceituna, queso azul y tomate Iberian pork "pluma", olives, blue cheese and tomato <i>Pluma vom iberischen schwein mit oliven, blauschimmelkäse und tomate</i>	17,50
Presa ibérica con verduras al curry rojo thai Iberian pork "presa" with veggies and red thai curry <i>Zartes schulterstück vom iberischen schwein, dazu thai-gemüse mit rotem curry</i>	15,00
Entrecot de Retinto con patatas confitadas Retinto rib eye steak with confit potato <i>Entrecote vom Retinto-rind mit conflierten kartoffeln</i>	18,00

LA MAR DE DULCE

Melón mojito Melon mojito <i>Mojito-melone</i>	4,00
Yogurt griego, manzana y caramelo salado Greek yoghurt and baked apple with caramel crunch <i>Griechischer joghurt, apfel und karamellstückchen mit feiner salznote</i>	4,50
Cerezas con nata y granizado de puerto de indias Cherries and cream served with pink gin slush <i>Kirschen mit sahn, dazu gin-frappé "puerto de indias"</i>	4,50
Mousse de chocolate Chocolate mousse <i>Mousse au chocolat</i>	4,00
Mousse de limón Lemon mousse <i>Zitronenmousse</i>	4,00
Tarta de queso con frutos rojos Forest fruits cheesecake <i>Käsekuchen mit roten beeren</i>	4,50

VINOS GENEROSOS DEL MARCO DE JEREZ
Vinos de Crianza Biológica
MANZANILLA XIXARITO

 D.O. Jerez-Xerez-sherry. Manzanilla de Sanlúcar. Uvas Palomino Fino.
 10 años de crianza. Manzanilla Pasada.

COPA

BOTELLA

3.00

18.00

Vinos de Crianza Oxidativa
OLOROSO MICAELA

D.O. Jerez-Xerez-Sherry. Uva de Palomino Fino.

3.00

15.00

PALO CORTADO MICAELA

D.O. Jerez-Xerez-Sherry. Uva de Palomino Fino.

4.00

28.00

SEMISDULCES
LA NIÑA DE MIS OJOS

 D.O. Roja. Semidulce. Uvas Verdejo y Sauvignon Blanc. Untuoso y goloso
 combina notas tropicales y exóticas.

15.00

MATALIAN

Vino Blanco semidulce de Albariza. Vino Joven. Uva Palomino Fino y Uva Moscatel.

16.00

VAO VAO BLANCO

 Vino Frizzante. Uva Tempranillo, con carbónico natural y una graduación alcohólica baja
 5,5 grados. Refrescante.

15.00

VINO DE NARANJA.

 V.T. Cádiz. Uvas moscatel y Pedro Ximenez. Elixir de naranja, fresco, envolvente y
 descañado por sus notas cítricas. De vejez. Para terminar con un buen sabor.

2.50 (Copa)

VINOS ESPUMOSOS
TALAYÓN

V.T. Cádiz. Brut, vino espumoso elaborado con uvas Chardonnay.

3.00

16.00

BERTHA

D.O. Cava Cataluña. Reserva Brut Nature. Uvas Macabeo, Parellada y Xarel·Ló.

20.00

FOLLADOR

D.O. C. Treviso, Prosecco, Italia. Reserva Brut. Uvas Glera.

18.00

VINOS BLANCOS
MATALIÁN

V.T. Cádiz. Vino Blanco joven seco de Uva Palomino Fino.

16.00

BARBAZUL

Chardonnay Pago de Balbaina, tierra de Cádiz.

16.00

AÑARES TERRANOVA

D.O. Rueda. Uvas Verdejo. Vino joven sin crianza.

14.00

TRES OLMOS

D.O. Rueda. Uvas Verdejo. Vino Joven sin crianza.

16.00

SHAYA

 D.O. Rueda. Uva Verdejo. Pertenece con sus líneas finas durante varios meses. Esto lo
 hace elegante y le da volumen en boca y nariz.

18.00

GOTAS DE MAR

D.O. Rías Baixas. Uvas Albariño. Vino joven sin crianza.

18.00

DAVIDE

 D.O. Rías Baixas. Uvas Albariño. 3 meses de crianza sobre sus líneas. Glicérido y Marino.
 Un gran vino gallego. Combina con todo lo que nos ofrece el mar.

24.00

RAMON DO CASAR

 D.O. Ribeiro. Elaboración con las tres castas blancas gallegas: la Treixadura,
 el Albariño y el Godello.

18.00

VINOS / WINE / WEIN

VINOS ROSADOS

POCOL DIL CANE

D.O. Cigales. Uvas tempranillo, Garnacha negra, Garnacha gris, Albillo y verdejo.

14.00

TOMBÚ

D.O. Castilla y León. Uvas Prieto Picado. 6 meses de crianza sobre lías. Elaborado por el método del medro, mezcla la fermentación tradicional con la maceración carbónica. Mejor rosado de España.

17.00

VINOS TINTOS

QUADIS

V.T. Elaborado a base de Merlet. Tempranillo tinta de Rota, Embriaga con su aroma de frutos rojos carnosos y especias.

16.00

CERRO AÑON

D.O. Rioja. Crianza. Uvas Tempranillo, Mazuelo y Garnacha. 20 meses de crianza en barricas de roble americano. Equilibrado, aromático y de gran franqueza.

15.00

RA ROBLE

D.O. Ribera del Duero. Uvas Tempranillo. 8 meses de crianza en barricas de roble francés y húngaro.

18.00

FLOR DE GODA

D.O. Campo de Borja. Uvas Garnacha. 6 meses de crianza en barricas de roble francés. Muy goloso, mineral y ahumado.

16.00

ATTECA

D.O. Calatayud. Uvas de Garnacha. 10 meses de crianza en barricas de roble francés.

19.00

