**FRESH SEAFOOD OF THE DAY / MARISCO FRESCO DEL DÍA ½PORTION PORTION**

GRILLED ISLA CRISTINA RED PRAWNS / Carabinero de Isla Cristina a la parrilla - 100 gr €13,50

HUELVA DEEP-SEA SHRIMPS (BOILED OR GRILLED) / Gamba blanca de Huelva (cocida o plancha) - 100 gr €14,00

SPICY (SMOOTH) VENUS CLAMS À LA MARINIÈRE OR PAN-FRIED. €23,50

Almeja de concha fina a la Marinera o a la sartén, al punto picante.

PAN-FRIED RED SHRIMP WITH GARLICKY CHILLI OIL / Gamba roja a la sartén al Ajo-guindilla €21,00

**CURED AND SALTED MEAT / CHACINAS Y SALAZONES**

ACORN FED IBERIAN CURED HAM / jamón ibérico de bellota €16,50 €24,50

SIZE 00 CANTABRIAN ANCHOVIES WITH FRESH TOMATO AND VIRGIN OLIVE OIL €11,50 €18,50

Anchoas del Cantábrico 00 con tomate natural y aceite de oliva virgen.

**TARTARE AND CEVICHE / TARTARES Y CEVICHE**

RED TUNA TARTARES WITH TOMATO CASSÉ, AVOCADO AND WAKAME SEAWEED €22,50

Tartar de atún rojo, cassé de tomate, aguacate y alga wakame.

STEAK TARTAR (PREPARED AT THE TABLE) / Steak tartar preparado al momento €21,50

SEA BASS AND RED SHRIMP CEVICHE WITH LIME JUICE / Ceviche de lubina y gamba roja con jugo de lima €21,00

**FREE-RANGE EGGS DISHES / HUEVOS CON FUNDAMENTO (SON DE CORRAL)**

LEEK CONFIT AND FRESH HAKE OMELETTE / Tortilla de puerros confitados con merluza de pincho €16,00

FRIED SQUID STRIPS WITH FREE-RANGE EGGS AND SALT FLAKES €13,50 €18,50

Rabas de calamar fritas finas con huevos camperos y escama de sal.

"ESTRELLADO" FRIED EGGS WITH CHIPS AND ACORN-FED CURED IBERICO HAM €13,50 €19,00

Huevos estrellados con patatas recién fritas y jamón de Jabugo

**OCTOPUS PREPARED IN DIFFERENT WAYS / PULPO EN VARIAS FORMAS**

GALICIAN-STYLE OCTOPUS WITH CACHELOS (TYPICAL POTATOES OF GALICIA) AND PAPRIKA €13,00 €19,50

Pulpo a la Gallega con cachelos y pimentón de la Vera.

Roasted octopus with MILD aïoli / Pulpo a la parrilla con Alioli suave €19,50

**FRIED IN VIRGIN OLIVE OIL ACCOMPANIED BY ROASTED PEPPER**

**FRITOS EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN ACOMPAÑADOS DE ASADILLO DE PIMIENTOS**

LIGHTLY MARINATED AND FRIED DOGFISH SAN FERNANDO STYLE €9,50 €13,50

Bienmesabe en adobo suave al estilo de San Fernando.

SILVER ANCHOVIES, FRIED TO ORDER / Boquerones plateados fritos al momento €9,50 €13,50

Squids Andalusian style or grilled / Calamares de potera a la Andaluza o plancha €11,50 €17,50

"el puerto" SPECIAL ASSORTED FRIED FISH (TO SHARE) €26,00

Fritura especial "del puerto". Ideal para compartir.

VEGETABLE AND red shrimp TEMPURA / Tempura de verduras y gamba roja €18,50

**A LITTLE OF EVERYTHING / OTROS FRITOS RICOS**

Homemade CREAMY croquettes, DIFFERENT FILLING EVERY DAY (6 UNITS) €8,50 €13,00

Croquetas caseras cremosas, diferentes cada día (6 Uds.)

HAKE FRITTERS WITH A SMOOTH AJOBLANCO SOUP / Buñuelos de merluza al Ajoblanco suave €10,00 €14,50

**SALADS AND VEGETABLES / ENSALADAS Y VERDURAS**

MADRID GARDEN TOMATOES DRESSED WITH PICKLED GREEN PEPPERS €10,50

Tomates de la Huerta de Madrid aliñados con piparras encurtidas.

Classic russian salad with FRESHLY CAUGHT BONITO €9,00 €13,50

Ensaladilla rusa tradicional de bonito de campaña.

FRESHLY CAUGHT BONITO FILLETS SALAD WITH SEASONAL TOMATOES AND SPRING ONIONS €15,00

Ensalada de lomos de bonito de campaña con tomate de temporada y cebolleta dulce.

grilled GARDEN vegetables and accompanied by romesco sauce €15,00

Verduras de huerta a la plancha con salsa Romesco.

WE HAVE INFORMATION ABOUT ALLERGENS. ASK OUR STAFF.

Disponemos de información sobre alérgenos. Consulte con nuestro personal.

**OUR RICE CASSEROLES (2 PERSON MINIM.- PORTIÓN)**

**LOS ARROCES CALDOSOS (2 PERSONAS MÍNIMO, RACIÓN)**

MARINIÈRE RICE WITH PEELED SHELLFISH, SO YOU DON'T STAIN YOURSELF €21,00

Marinero, limpio, para no mancharse.

Rice casserole with chopped vegetables and baby squids €21,00

Caldereta de arroz con verduritas y chipirones.

Rice casserole with king prawns / Caldereta de arroz con carabineros del Sur €24,50

Lobster rice casserole / Caldereta de arroz con bogavante €26,50

**FISH DISHES / PESCADOS DE ANZUELO ½PORTION PORTION**

MONKFISH BALLS À LA MARINIÈRE €18,50

Albóndigas de rape a la marinera, "para mojar pan".

GRILLED BABY CUTTLEFISH / Chipirones de costa a la parrilla €12,50 €19,00

HAKE FILLET "A LA ROMANA" IN CAPERS MAYONNAISE €21,50

Lomos de merluza a la Romana con mahonesa de alcaparras.

SALTED SEA BASS (2 PERSON MINIMUM) PER PERSON €23,50

Lubina a la sal (Mínimo 2 personas - precio por persona).

LINE-CAUGHT HAKE WITH cachelos (TYPICAL potatoes of galicia) AND LA VERA PAPRIKA SAUCE €23,50

Merluza de anzuelo con su ajada de pimentón de La Vera y sus cachelos.

BLACK-BELLIED monkfish WITH BILBAÍNA SAUCE, FOR ONE AND TWO €24,50

Rape de tripa negra con su Bilbaína, para uno y para dos.

WILD SOLE GRILLED IN ITS SKIN / Lenguado salvaje de estero a la parrilla con su piel (400 grs.) €26,50

**“TABERNA” MEATS / CARNES DE LA TABERNA**

grilled feef fillet. TO SHARE / corte de vaca mayor a la parrilla (400 Grs). Me puedes compartir €24,50

BATTERED LAMB BRAINS WITH ROSTI-STYLE POTATO €15,50

Sesitos de cordero a la Romana con patata hilada.

CRISPY AND FRIED SUCKLING LAMB RIBS (6 Uds.) €19,00

Costillitas de lechal fritas y crujientes (6 Uds.).

**SIRLOIN, HOW TO LIKE? /SOLOMILLO ¿CÓMO LE GUSTA?**

DICED beef fillet SAUTÉED IN ITS JUS AND GARLIC SHOOTS / Daditos salteados en su jugo con ajos tiernos €13,50 €20,00

PAN-FRIED BEEF FILLET WITH PEPPER confit €24,50

Solomillo de vacuno mayor a la sartén con pimientos confitados.

HOME-MADE BREADS / Panes artesanos…..€2,50

ASK ABOUT OUR COLD SOUPS AND DAILY SPECIALS.

Pregunte por nuestras sopas frías y platos del día.

ALL OUR DISHES ARE AVAILABLE TO TAKE AWAY AND COST 5% LESS THAN THE MENU PRICE.

PRESENTING THE CUSTOMER CARD YOU CAN ENJOY A 5% ADDED DISCOUNT.

TODOS NUESTROS PRODUCTOS SE PREPARAN PARA LLEVAR, CON UN 5% DE DESCUENTO SOBRE PRECIO DE CARTA.

 PRESENTANDO LA TARJETA CLIENTE USTED PUEDE DISFRUTAR DE UN 5% DE DESCUENTO AÑADIDO.

WE HAVE INFORMATION ABOUT ALLERGENS. ASK OUR STAFF.

Disponemos de información sobre alérgenos. Consulte con nuestro personal.