

**fresh seafood of the day / marisco fresco del día**

½ portion    portion

GRILLED ISLA CRISTINA RED PRAWNS (4 PIECES) / Carabinero de Isla Cristina a la parrilla (4 piezas)	€29,50
PLATTER OF HUELVA DEEP-SEA SHRIMPS (BOILED OR GRILLED).....	€29,00
Fuente de gamba blanca de Huelva (cocida o plancha).	
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.	

**cured and salted meat / chacinas y salazones**

ACORN FED IBERIAN CURED HAM / Jamón ibérico de bellota.....	€15,50. €25,00
SIZE 00 SANTOÑA ANCHOVIES ON A BED OF FRESH TOMATO .....	€19,80
Anchoas de Santoña 00 sobre cuna de tomate fresco.	

**Soup and stew / sopas y guisos**

ROCKFISH POT / Marmita de pescado de roca.....	€13,75
MONKFISH BOULETTES À LA MARINIÈRE, VERY TASTY.....	€18,50

**Albóndigas de rape a la Marinera, "para mojar pan".****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 MEDITERRANEAN WHITEBAIT WITH FREE-RANGE EGGS AND SALT FLAKES .....	€13,50. €18,50
Chanquetes del Mar Menor 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	€13,50€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.....	€13,50
Bienmesabe en adobo suave al estilo de San Fernando.	
SILVER ANCHOVIES, FRIED TO ORDER / Boquerones plateados fritos al momento .....	€13,50
SQUIDS ANDALUSIAN STYLE OR GRILLED / Calamares de potera a la Andaluza o plancha	€12,50. €18,50
HOMEMADE CREAMY CROQUETTES, DIFFERENT FILLING EVERY DAY (6 UNITS).....	€8,50. €13,80
Croquetas caseras cremosas, diferentes cada día (6 Uds.)	
HAKE FRITTERS WITH A SMOOTH AJOBLANCO SOUP / Buñuelos de merluza al Ajoblanco suave	€11,00€14,50
DICED FRIED HAKE " WITH A RICE-FLOUR COATING / Tacos de merluza recién fritos en harina de arroz	€19,50

**salads and vegetables / ensaladas y verduras**

DRESSED LIVE LETUCCE WITH PURPLE ONION / Lechuga viva aliñada con cebolla morada.....	€8,50
GARCEN TOMATO TARTARE WITH ROCKET AND PARMESAN SHAVINGS.....	€12,50
Tartar de tomate de la huerta con rúcula y virutas de Parmesano.	
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...	€16,00
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.	
GRILLED FLOWERING ARTICHOKE WITH SALT CRYSTALS (IN SEASON).....	€16,00
Alcachofas en flor a la parrilla con cristal de sal (En temporada).	

**our rice casseroles (2 person minim.- porción)  
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**

	½ portion	portion
GRILLED BABY CUTTLEFISH / Chipirones de costa a la parrilla .....	€12,50	€19,25
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.....	€23,75	
Merluza de anzuelo con su ajada de pimentón de La Vera y sus cachelos.		
TURBOT FILLET, DONOSTIARRA STYLE / Tronco de rodaballo a la Donostiarra.....	€27,50	
WILD SOLE GRILLED IN ITS SKIN / Lenguado salvaje de estero a la parrilla con su piel (400 grs.)...	€27,50	

**“taberna” meats / carnes de la taberna**

GRILLED FEEF FILLET. TO SHARE / Corte de vaca mayor a la parrilla (400 Grs). .....	€23,50
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 .....	€13,50	€20,00
Daditos salteados en su jugo con ajos tiernos		
STEAK TARTAR (PREPARED AT THE TABLE) / Steak tartar preparado al momento .....	€22,50	
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 STEW AND DAILY SPECIALS.  
Pregunte por nuestros guisos 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.