

ENTRADA

Mejillones gallegos al oloroso

Al vapor, perfumados con vino oloroso, vinagreta de piparras y tomate fresco.

14.00€

Almejas al vino blanco

Almejas frescas cocinadas lentamente en vino blanco, lo que resalta su sabor natural y suave.

24.00€

Gambas blancas al pil-pil

Gambas de Huelva salteadas en aceite de oliva con ajo laminado y guindilla

28.00€

Gazpacho andaluz con cangrejo real

Sopa fría de tomate al estilo tradicional, servida con carne de cangrejo real

12.00€

Croquetas de carabinero con su tartar

Croquetas doradas de carabinero, rellenas de su propio tartar

16.00€

Langostinos crujientes con miel y habanero

Langostinos marfil en tempura, acompañados de una salsa dulce-picante

24.00€

Chipirones fritos con mayonesa de tinta

Rebozados y crujientes, servidos con mayonesa negra y un toque de lima

18.00€

Carpaccio de remolacha y burrata

Láminas finas de remolacha con burrata cremosa, aliñadas con aceite de naranja

16.00€

ENSALADAS

Ensalada Malva

Ensalada con gambas, tomates, rábanos y salsa César

18.00€

Ensaladilla con bonito con cebolla encurtida

Clásico frío con mayonesa escabechada, lacas de bonito del Norte y cebolla encurtida

12.00€

Tomates seleccionados con albahaca

Ensalada fresca de tomates de temporada con brotes tiernos de albahaca y cebolla

12.00€

Pimientos asados al carbón

Pimientos dulces asados en nuestra parrilla, con piel marcada y sabor ahumado

8.00€

Lechuga viva con aguacate y cebolleta

Hojas verdes crujientes con aguacate fresco y cebolleta suave

14.00€

Patatas crujientes con pimientos de Padrón

Caseras y doradas, acompañadas con pimientos gallegos salteados.

8.00€

Espárragos blancos con vinagreta

Espárragos del norte, servidos en frío y aliñados con vinagreta clásica

8.00€

Servicio de pan artesano 3€, se cobrará por comensal.

CRUDOS Y NATURALES

Tartar de atún rojo y aguacate

Atún rojo picado a cuchillo con aguacate y encurtidos, aliñado con delicadeza

26.00€

Sashimi de atún rojo y salmorejo

Cortes limpios de atún rojo, servidos con salmorejo de tomate amarillo

24.00€

Ventresca de atún con tomate dulce y migas

Ventresca de atún rojo con tomate confitado, olivas negras y migas crujientes de pan

24.00€

Carpaccio de gamba roja y cebolla morada

Finas láminas de gamba roja, con lima fresca y compota de cebolla morada

32.00€

Láminas de vaca madurada con trufa

Corte fino de carne madurada con queso ahumado, trufa y pan carasau

22.00€

Jamón ibérico de bellota con pan y tomate

Cortado a mano, con pan rústico, aceite de oliva virgen extra y tomate fresco

32.00€

Steak tartar con pan cristal

Tartar de solomillo preparado al momento, acompañado de finas tostas crujientes

24.00€

OSTRAS

Ostra Gillardeau natural

Servida al natural, con toda la intensidad del mar

7.00€

Ostra Amélie Natural

Textura firme y sabor equilibrado, servida sin aderezos

6.00€

SALSAS

Ponzu

Salsa cítrica y ligera de inspiración japonesa

Bloody Mary de la casa

Versión salina, especiada y con carácter

Ají amarillo

Toque picante y afrutado de ají peruano

2.00€

PRINCIPALES

Bacalao al pil-pil con verduritas

Lomo de bacalao en emulsión de aceite, ajo y guindilla, con fritada de verduras

28.00€

Bacalao negro con miso

Bacalao negro de Alaska glaseado con miso, de textura sedosa y sabor intenso

32.00€

Chipirones con risotto de puntalette y calabaza

Chipirones braseados con salsa de calamar, sobre risotto de puntalette y calabaza

16.00€

Pollo con pak choi y pesto

Pechuga cocinada a baja temperatura, servida con pesto y pak choi braseado

26.00€

Solomillo Rossini con parmentier trufado

Solomillo marcado con foie, sobre parmentier de patata trufada

38.00€

Cordero lechal con patata y pimientos de Padrón

Chuletillas tiernas con dados de patata y pimientos de Padrón salteados

34.00€

Gnocchi con crema de trufa

Pasta suave de patata, con crema untuosa de trufa

16.00€

GRILL CARNE

Coquelet entero

Pieza entera de pollo joven (500–600 g), marinada y asada al carbón.

28.00€

Solomillo de vacuno

Corte limpio de solomillo nacional. Braseado al punto, con reposo previo al pase.

32.00€

Tomahawk

Costillar de vacuno con hueso largo. Cocción lenta y marcado final antes de servir.

84.00€ / kg

Cowboy steak

Chuleta de vacuno madurado deshuesado (600 g). Corte grueso, marcado intenso y reposo justo.

64.00€

DEL MAR A LA PARRILLA

Sardinas

Ocho sardinas frescas, enteras, cocinadas sobre brasa directa. Se consigue piel crujiente y punto jugoso. Acabadas con sal marina.

12.00€ - 8 uds.

Gamba roja

Tres piezas grandes, marcadas a la brasa con cabeza. Producto de alto valor; cocción corta para preservar yodo y textura cremosa.

64.00€ - 3 uds.

Langostinos de Sanlúcar de Barrameda

Talla G. Marcado en brasa viva, con cabeza. Dulzor natural y textura firme.

68.00€ - 5 uds.

Gamba blanca nacional

Doce unidades, cocinadas rápidamente sobre parrilla. Suaves, sabrosas, perfectas para compartir.

32.00€ - 12 uds.

Carabinero

Entero, de gran calibre. Braseado con precisión para resaltar su jugo yodado. La cabeza es imprescindible en el servicio.

36.00€

Lubina (Pequeña / Grande)

Pieza entera cocinada al estilo tradicional. Piel dorada, carne jugosa. Se corta en sala al gusto del cliente.

45.00€ / kg (pequeña)

48.00€ / kg (grande)

Lenguado

Pieza entera cocinada en parrilla. Se ofrece el desespinado en sala, si el cliente lo solicita.

56.00€ / kg

Rodaballo nacional

Asado sobre su piel y fileteado en sala a petición del cliente.

50.00€ / kg

Pulpo

Tentáculo cocido previamente y acabado en brasa. Se sirve con nuestra salsa especial, de perfil especiado y ligero picante.

28.00€

Dorada

Dorada entera, a la parrilla hasta que la piel quede dorada y crujiente. Carne jugosa y de sabor suave. Se filetea en la mesa si se solicita.

48.00€

Pargo Rojo

Pargo rojo entero, a la parrilla sobre fuego abierto. Carne firme y blanca, de sabor limpio y ligeramente dulce. Ideal para compartir.

56.00€

Corvina

Delicada corvina entera, cocinada a la parrilla para lograr una textura tierna y jugosa, con un sabor sutil y elegante.

48.00€

Merluza

Merluza nacional, a la parrilla con sal marina para mantener su textura hojaldrada y mantecosa. Servida entera y fileteada en la mesa si se solicita.

61.00€

PESCADO DEL DIA

Pregunte a su camarero por la selección y el precio de hoy.