







LOS ENTREMESES / Side Dishe

Pan,aceite o mantequilla, picos (por persona) Bread and olive oil		2.00 €
Jamón ibérico de montanera de D.O. (100grs.) Iberic Cured Ham		20.00 €
Caña de lomo ibérica de montanera de D.O. (100grs) Iberic Cured Boon of Pork		14.00 €
Ensalada mixta Mixed Salad	  	10.00 €
Ensalada Simple Simple Salad		8.00 €
Ensalada de Atún con patatas Tuna Salad with Potatoes	  	15.00 €
Ensalada de Langostinos(con mahonesa de tomate e hierbas aromaticas) Kigns Prawns Salad	 	23.00 €
Huevas de Corvina con vinagreta o mahonesa Roe of Corvine with Vinaigrette and Mahonaise	  	16.00 €
Milhojas de Bacalao ,Anchoas,Pimiento rojo y Mermelada de cebolla Millefeuille of Godfish,Anchovies,Red Pepper and Onion Mermelade	 	16.00 €
Esparragos rellenos de Gambas con Mahonesa Stuffed Asparagus with Mahonaise	  	15.00 €
Mojama de descargamento de Atún rojo de almadraba (100 grs.) Salt Cured Tuna		10.00 €
Atún Rojo de Almadraba marinado sobre salmorejo con taquitos de jamón y huevo duro Red Tuna Marinated with Cured ham and Egg	  	16.00 €

LOS ENTREMESES CALIENTES / Heats Side Dishe





Don Rufino (Gambas,Champiñon, Jamón y salsa de tomate) Sautéed Home Style (cured ham,prawns,mushrooms and tomato sauce)		16.00 €
Revuelto de Bacalao Sautéed of Godfish	 	16.00 €
Revuelto de la Casa (Gambas,Champiñón,pimiento rojo y jamón) Sautéed of hausse (Prawns mushrooms red pepper and cured ham)		16.00 €

Los precios llevan incluido el 10% del valor añadido












LOS ENTREMESSES FRITOS / Fried Side Dishe

- Croquetas de Pescados (Corvina o Pargo de caña) 12 udades. 13.00 €
Fish Croquet té 
- Buñuelos de Gambas 250grs. 15.00 €
Prawns Fritters 
- Crujientes de Rodaballo, Jamón ibérico y Langostino Moruno (8 udades.) 16.00 €
Turbot Crisp, Cured Ham and King Prawns 
- Tempura de Cigalas (500 grs) 20.00 €
Norway Lobster Fritters 

Las Verduras / Vegetables

- Festival de Verduras Naturales con Jamón Ibérico 14.00 €
Vegetables Fest wuith Cured Ham
- Ensalada Caliente de Berenjenas y calabacines con gambas 12.00 €
Hot salad with Berengenas and Zucchini with prawns 
- Verduritas salteadas con espaguetis de chocos 14.00 €
Little Vegetables Sauté with Gutflefish Spaghetti 
- Brick de Berenjenas con piñones y miel de Romero 9.00 €
Brick of aubergine 

Sopas y Consomé / Soups and Consommés

- Sopa de picadillo  6.00 €
Cold Soup with Ham Chunks and Diced Hard Lailed Eggs
- Sopa de Pescados  8.50 €
Fish soup
- Consomé al jerez  5.00 €
Sherry Consommé
- Gazpacho con guarnición  7.00 €
Typical Spanish Fresh Vegetable soup with Breadcrumbs

Los precios llevan incluido el 10% del valor añadido





Los Mariscos / Seafood

Langostinos de Trasmallo (250Gr.) King Prawns		25.00 €
Bogavante (pieza entera / 100grs.) Little Lobster		8,50 €
Gambas Blancas de Huelva (300grs.) White Prawns from our Coast		30.00 €
Almejas de Nuestra Costa a la Marinera (300 grs.) Clams from our Coast in Marinere Style		22.00 €
Coquinas de Nuestra Gola al Ajillo (300Grs.) Wedge Shell in Garlie Sauce		12.00 €
Cigalas de Nasa Plancha Tronco (100Grs.) Grilled Norway Lobster		14.00 €
Langostinos Morunos a la Plancha (100GRS.) Grilled King Prawns		7.00 €
Cigalas de Nasa Plancha (100 grs.) Lobster		8.00 €

Los Arroces (Solo por encargo/2 personas) / Rices (to order / 2 persons)

Arroz de Mariscos (por persona) Seafood Rice(by person)		20.00 €
Arroz Negro de Mariscos (por persona) Black Rice wuith Seafood (by person)		20.00 €
Arroz con Bogavante(precio por Kg) Lobster Rice(Price by kg)		87.00 €

Los Guisos Marineros / Casserole Sailors

Guiso de Pescado con patatas Casserole sailors		12.00 €
---	--	---------

Los precios llevan incluido el 10% del valor añadido



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS








ALTRAMUCES



Los Pescados en Filetes / Fish Fillet

Urta a la Roteña Joothed Bream Roteña Style 	14.00 €
Tarantelo de Atún Rojo con Moho Verde   Tarantelo of red Tuna with Green Sauce	14.00 €
Mero a la Plancha con Vinagreta   Grouper in Vinaigrette	14.00 €
Corvina de Anzuelo con Salsa Romesco   Meagre in Romesco Sauce	14.00 €
Pargo de Caña Encebollado   Braize Cogged with Onion	14.00 €
Rape al Pan Frito     Monkfish with Freid Bread	24.00 €
Pez Espada a la Plancha  Grilled Swordfish	17.50 €
Pez Espada a la crema de Champiñones    Swordfish in Cream of Mushrooms Sauce	19.50 €
Calamares Rellenos     StuffedSquids	16.00 €

Los Pescados Salvajes en Piezas Enteras The Fish Selvajes in Whole Pieces

Lenguado Plancha (100gr.)  Grilled Sole	6.00 €
Rodaballo Plancha (100gr)  Grilled Turbot	6.00 €
Lubina o Dorada Plancha (100gr)  Grilled Seabass, Goldbream	6.00 €
Corvina o Pargo de Anzuelo (100gr)  Grilled Meagre, Braize	6.00 €
Morrillo o ventresca de atún rojo de derecho (100gr)  Grilled Tuna Belly, Tuna Snouts...	10.00€

Los precios llevan incluido el 10% del Valor Añadido



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



DÍOXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS





ALTRAMUCES



Nuestras Especialidades / Our Speciality

Mero Especial de la Casa  20.00 €
Special Grouper Home Style

Pez Espada Relleno de Jamón sobre Salmorejo con Salsa Tártara  20.00€
Stuffed Swordfish in Tartare Sauce

Tarantelo de Atún Rojo en Salsa de Perdiz  20.00 €
Red Tuna in Partridge Sauce


Rape con Salsa de Pasas y Piñones  24.00 €
Monkfish in Raisins Sauce

Corvina de Caña al Vermouth  20.00 €
Corvine To Vermouth

Brochetas de Rape  24.00 €
Skewers of Monkfish

Ventresca de Atún Rojo a la Naranja  24.00 €
Red Tuna In Orange Sauce

Urta del Estrecho al Brandi  20.00 €
Joothed Bream Fish in Cognac Sauce

Pargo de Cordel con Salsa de Queso Azul  20.00 €
Braize in Blue Cheese Sauce

Mero al Tutti-Frutti  20.00 €
Grouper in Tutti-Frutti

Rape a la Cerveza  24.00 €
Monkfish in Beer

TONTEO ESPECIAL  110.0 €

Menú Degustación para 4 Personas consiste en ocho degustaciones de pescados diferentes (sin piel ni espinas y con salsas variadas)

Menu Jasting for 4 persons composed of 8 different degustaciones

½ TONTEO  55.00 €

Menú Degustacion Para 2 Personas que consiste en 4 degustaciones de Pescados (sin piel ni espinas y con salsas variadas)

Menu Jasting for 2 persons composed of 4 different degustaciones

Los precios llevan incluido el 10% del Valor Añadido



CONTIENE GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



MOLLUSCOS



ALTRAMUCES



LAS CARNES / MEATS

Solomillo de ternera (250gr.) Veal Jenderloin	20.00 €
Solomillo de Cerdo (250gr.) Pork Sirloin	14.00 €
Chuletitas de Cordero Lechal (6 unid.) Lamb Chop	18.00 €
Lomo de Ternera (300gr.) Garnished Veal Loim	16.00 €
Prespa Paleta (250gr.)	14.00 €

MENU TURISTICO (menú compuesto por tres entrantes, pescado o carne, bebida pan y postre)
21,00 €

Los precios llevan incluido el 10% del valor añadido



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES