



“ Dar de comer es dar respeto.”


PARA COMPARTIR ...

	Croquetas de marisco - 10u -		11,85
	Croquetas melosas de jabugo - 10u -		11,85
	Calamares frescos en tempura con mayonesa de soja		14,90
	Brocheta de langostinos con crujiente de kikos y salsa tártara -8u -		13,40
	“Frits “de la Casa - gambas, chipirones y chanquetes enharinados -		14,95
	Buñuelos de bacalao - 10u -		12,20
	Gambas a la sal - 4u		13,80
	Pata de pulpo ahumada con parmantier de patata y aceite de pimentón		21,75
	Mejillones de roca al Jósper		14,20
	Callos “ con mucho morro “ y suave toque picante		14,60
	Bravas “ Las Botas “		9,90
	Sesos a la romana con salsa de pimienta		10,75
	Tortilla abierta de gambitas, piñones y aceite de pesto		13,85
	Jamón ibérico de Jabugo “ cortado a cuchillo “ con sus airbags	[½ rac. 18,50]	26,00
	Huevos rotos con patatas fritas y ... Jabugo ó foie a la plancha		14,90
	Tarrina de foie micuit y virutas con su mermelada	[½ rac. 14,50]	20,60
	Caracoles a la llauna con sal y pimienta		14,75

ALGO FRESCO ...

	Ensalada de la huerta con vinagreta de pipas		13,25
	Ensaladilla rusa a nuestra manera con ventresca de atún		12,60
	Cogollos con pollo crujiente, parmesano y salsa César		13,90
	Variado de tomate Bio con cebolla tierna y atún		13,75
	Hojaldre de pimiento y berenjena escalivada con sobrasada y sardina ahumada		13,50
	Gazpacho con su picadillo vegetal		12,50
	Carpaccio de gamba roja con aceite virgen extra		18,70
	Carpaccio de champiñones y láminas de foie		18,70

ARROCES - de fondo de pescado, con trocitos de sepia -

	Arroz negro con tinta de calamar, almejas y smile de “ all i oli “		18,25
	de chipirones con carpaccio de gamba roja		19,50
	Marisco con gamba, cigala y mejillones		19,50
	de “ rojos “ con carabinero		26,75
	Caldoso de bogavante		31,00
	Arroz de verduritas - con caldo vegetal -		18,25
	Fideuà con almejas		18,25