




PARA COMPARTIR . . .

Croquetas de pescado y marisco - 8u.	11,85
Cestita de croquetas de Jabuguito - 10u.	11,85
Calamares 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
Cazuelita de almejas en salsa verde	15,90
Pata de pulpo a la brasa con parmantier de patata y aceite de pimentón	21,75
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 langostinos, alcachofas y suave romesco	15,85
Jamón ibérico de Jabugo " cortado a cuchillo " con sus airbags	[½ rac. 18,50] 26,00
Huevos rotos con patatas fritas, padrón y jamón de Jabugo	14,90
 Caracoles a la llauna con sal y pimienta	14,75
Alcachofas fritas con suave romesco	18,50

ALGO FRESCO . . .

Alcachofas con berberechos en jugo ibérico	19,85
Setas de temporada con huevo frito	19,60
Alcachofas a la brasa con papada ibérica	18,50
Hojaldre de pimientos asados, sobrasada y parmesano	13,75
Verduras al carbón con aceite de trufa blanca	13,80
Ensalada de la huerta con vinagreta de pipas	13,25
Variado de tomates Bio con cebolla tierna y ventresca de atún	14,70
Sopa de pescado y marisco	13,90
Sopa de cebolla gratinada con Emmental	12,50

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

Arroz negro con tinta de calamar, almejas y smile de " all i oli "	18,50
 De montaña - carne y caracoles -	19,95
De chipirones con carpaccio de gamba roja	19,95
De marisco con gamba, cigala y mejillones	19,95
De " Rojos " con carabinero	26,75
Caldoso de bogavante	31,00
Arroz de verduritas con huevo frito	18,50
Fideuà con almejas	18,50