

Para Compartir

Cestita de croquetas de Jabuguito - 10u.	12,50
Calamares en tempura con mayonesa de soja	14,90
Brocheta de langostinos con crujiente de kikos y salsa tártara - 8u.	14,50
"Frits "de la Casa - gambas, chipirones y chanquetes enharinados -	15,00
Buñuelos de bacalao - 10u.	12,50
Cazuelita de almejas en salsa verde	16,90
Pata de pulpo ahumada con parmantier de patata y aceite de pimentón	23,95
Callos " con mucho morro " y suave toque picante	14,60
Churros de patata con salsa brava	11,00
Sesos a la romana con salsa de pimienta	10,75
Tortilla abierta de langostinos al ajillo y virutas de jamón	17,25
Jamón ibérico de Jabugo " cortado a cuchillo "	[½ rac. 18,80] 26,50
Huevos rotos con patatas fritas, padrón y jamón	14,95
Caracoles a la llauna con sal y pimienta	15,75
Virutas y Tarrina de foie con sus tostaditas	21,80
Tallarinas de playa a la plancha	17,20
Gambas a la sal - 4 piezas -	18,00

Empezarhos

Gazpacho con su picadillo vegetal y picatostes	12,20
Ensalada de la huerta con vinagreta de pipas	13,95
Variado de tomates Bio con ventresca de atún y cebolla tierna	14,80
Coca de recapte con verduras asadas, sardina ahumada y mozzarella	13,00
Ensaladilla de gambas y langostinos, estilo Gaditano	13,75
Ensalada César	14,50
Llosa de verduras con salsa romesco	14,90

Arroces - de fondo de pescado, trocitos de sepia -

Arroz negro en tinta de calamar, almejas y smile de " all i oli "	20,00
De montaña con costilla de cerdo, pollo y caracoles	21,00
De verduritas con huevo frito	20,00
De chipirones con carpaccio de gamba roja	21,00
Clásica de marisco con gamba, cigala, almejas y mejillones	21,00
De sepia con carabinero	28,00
Caldoso ó seco de bogavante	32,00
" L' Arròs de Castelldefels ", de gamba roja, judia verde y costilla de cerdo	27,00
Fideuà cabello de ángel con almejas	20,00