

Ensaladas

Ensalada de bonito curado con tomate, aguacate y cebolla morada	9,00 e
Ensalada de pepino, algas, langostinos y vinagreta oriental	9,00 e
Ensalada de algas, brotes y pulpo con mayonesa japonesa al wasabi	12,00 e
Ensalada de templada de pulpo con puré de patatas, ajada de AOVE y salsa a la mostaza	14,00 e

Platos Frios

Chicharrones de atún	9,00 e
Papas de arena de Sanlúcar con caballa	7,00 e
Ensaladilla a la antigua	6,00 e
Salmorejo	6,00 e
Mejillones al Vapor	6,00 e
Cocktail de ahumados con pulpo	9,00 e
Salmón marinado con aguacate y salsa nórdica	7,00 e
Lomos de salmón noruego con salsa nórdica	7,00 e
Lomos de bacalao con salmorejo y cebollita	7,00 e
Presa Ibérica con salsa teriyaki	12,00 e

Quesos

Queso de Ocaña	8,00 e
Queso Payoyo curado de oveja	8,00 e
Queso espartero	8,00 e

Cubierto comedor pax: 1,20 e

Conservas - Salazones y Curados

Anchoas de Santoña Don Bocarte	19,50 e
Mojama de atún rojo de almadraba de primera (50 gr)	12,00 e
Tabla de caviar de Wagyu	22,00 e

Platos calientes

Gyozas rellenas de verduras y carne a la plancha (6/12 uds)	7,00 e · 14,00 e
Arroz frito con verduras, setas y pavo	9,00 e
Pulpo frito con puré de patatas, ajada de AOVE y pimentón picante	12,00 e
Huevas de caballa a la plancha con cebollita, perejil y AOVE	9,00 e
Spaghetinies con Plancton marino sobre carpaccio de gambas	14,00 e
Morcilla de Wagyu a la plancha con pimiento de piquillo artesanos de Lodosa asados con carbón vegetal	10,00 e
Croquetas de morcilla de Wagyu (8 uds)	7,50 e

Carnes

Foie micuit de pato con cebolla caramelizada, higos y reducción al PX	12,00 e
Brochetas de pollo yakitori con chips de patatas fritas caseras (2 uds)	6,00 e
Rabo de toro con patatas fritas caseras	14,00 e
Lomo alto de retinto con pimientos fritos y patatas fritas caseras (250/300 gr)	19,00 e
Costillar de retinto cocinado a baja temperatura durante 24h. con patatas fritas caseras y salsa especial de ternera(350/400 gr)	15,00 e
Hamburguesa de ternera con patatas fritas caseras (200 gr)	9,00 e

ATÚN ROJO SALVAJE DE LAS ALMADRABAS DE CÁDIZ

Crudos

	1/2	entera
Tartar de atún		18,00 e
Lomo de atún - Akami (magro) / plato (semi-graso)		
Sashimi de atún	9,50 e	18,00 e
Lomo de atún - Akami (magro) / plato (semi-graso)		
Sashimi de ventresca		24,00 e
Toro (graso)		
Tataki de atún	9,50 e	18,00 e
Lomo de atún - Akami (magro) / plato (semi-graso)		
Surtido de crudos (Tartar/ sashimi / Tataki)		27,00 e
Ensalada de dados de atún marinado con vegetales	8,00 e	16,00 e
Lomo de atún		
Sopa de ajo blanco con dados de atún marinado	8,00 e	16,00 e
Lomo de atún		

Calientes

		1/2	entera
Ventresca a la plancha (150gr) (graso)	20,00 e	Crujiente de arroz con tartar de ventresca - Toro (graso)	8,00 e · 16,00 e
Morrillo a la plancha (150gr) (graso) *Hasta fin de existencias	23,00 e	Croquetas de atún rojo (6 uds)	9,50 e
Atún encebollado Plato, tarantelo o cola blanca (semi-graso)	18,00 e	Pincho moruno de atún (semi-graso)	10,00 e

INFORMACIÓN IMPORTANTE – IMPORTANT INFORMATION

Atún rojo salvaje capturado en almadraba – Captured wild bluefin almadraba

Producto ultracongelado a -60°C – Product frozen at -60°C

Todo el pescado ha sido congelado conforme al Real Decreto 1420/06 – All fish has been frozen due to Royal Decree 1420/06

Nota: Al ser un producto muy perecedero su disponibilidad estará sujeta hasta fin de existencias durante el servicio
Note: Due to being such a perishable product, its availability will be subject to the end of stock during the service