

entrantes

Croquetas cremosas de jamón ibérico	10€ / 16€
Ostiones de San Fernando templados a la brasa con suave escabeche marino	5€ (unidad)
Tomates de Conil, con flor de sal y cebolleta tierna	12€ / 16€
Corvina semi curada a la sal y aliñada	15€ / 24€
Ensalada mixta de nuestra huerta ecológica y semi conserva de Melva	16€
Verduras de verano salteadas a la brasa sobre jugo del asado aliñado	18€
Marmitako de Choco y guiso marinero	17€ / 28€
Salpicón de Bogavante en dos servicios	23€ / 38€

carnes

Solomillo de viejo, madurado	30€
Presa Ibérica	26€
Chuleta de vaca gallega Premium	64€/Kg.

guarniciones

Pimientos rojos confitados y caramelizados a la brasa	15€
Patatas fritas Cataria	10€
Ensalada de lechuga y cebolleta	8€

marisco a Las Brasas

“ LATITUD 36°, LONGITUD 6º”

Gambón Alistado (2 unidades)	17€
Gamba de Huelva (2 unidades)	8€
Langostino de Sanlúcar (2 unidades)	8€
Bogavante o Langosta a las Brasas	130€/Kg

PESCADO a Las Brasas

“ LATITUD 36°, LONGITUD 6º”

Urta de roca	80€/Kg.
Bocinegro	78€/Kg.
Borriquete	65€/Kg.
Cogote de corvinata	60€/Kg.
San Pedro	70€/Kg.
Salmonetes de roca	33€
Mero de roca con pil pil de su cabeza a la	35€
Parrilla Sama (lomo alto)	35€
Morena	32€

menu paisaje culinario

Un paseo por los diferentes fondos marinos (Biotopos) del litoral gaditano.

Una degustación de sus especies y subespecies, recorriendo la Bahía, las arenas, las diferentes profundidades, los caños y los esteros.

95€

Servicio de pan y varios

3€