

ENTRANTES

<i>Jamón de Jabugo</i>	20,00
<i>Jamón Serrano</i>	8,50
<i>Caña de Lomo Ibérico</i>	16,00
<i>Queso Manchego Curado</i>	8,00
<i>Mojama de Atún</i>	8,50
<i>Hueva de Maruka</i>	10,00
<i>Pulpo a la Gallega con Patatas</i>	15,00
<i>Cogollo de Tudela con Anchoa de Barril</i>	3,00
<i>Foie Trufado con Mermelada Casera</i>	14,50
<i>Espárragos Navarrico Gruesos con 2 Salsas</i>	14,50
<i>Gavilla de Espárragos Trigueros con Queso Parmesano</i>	6,00
<i>Milhojas de Queso de Cabra con Espejo de Cebolla Confitada y Piñones</i>	7,00
<i>Cocochas en Salsa Verde</i>	16,50
<i>Almejas Salteadas al Vino Blanco</i>	13,00
<i>Pimientos del Piquillo Rellenos de Bacalao a la Marea Negra</i>	11,00
<i>Soldaditos de Pavia de Bacalao</i>	14,50

ENSALADAS

<i>Ensalada Mixta</i>	8,50
<i>Ensalada Club de Mar</i>	10,00
<i>Ensalada de Ahumados</i>	9,00
<i>Ensalada de Pimientos Asados con Lomo de Atún</i>	8,50
<i>Ensalada Templada de Gulas con Crujiente de Jamón</i>	9,00
<i>Ensalada Templada de Rape y Langostinos a la Vinagreta de Manzana</i>	14,00

HUEVOS

<i>Huevos Revueltos con Boletus y Bacalao</i>	10,50
<i>Huevos Revueltos con Setas y Gambas</i>	8,50
<i>Huevos Revueltos con Espárragos Verdes, Ajetes y Jamón</i>	8,00
<i>Tortilla de Gambas</i>	7,50
<i>Tortilla de Jamón</i>	6,50

SOPAS

<i>Sopa Boullavesa de Almería</i>	12,50
<i>Sopa de Cebolla</i>	6,00
<i>Consomé con Yema</i>	4,00
<i>Sopa de Picadillo de Jamón</i>	8,00
<i>Sopa de Pescado y Marisco</i>	10,50
<i>Gazpacho Andalus</i>	4,50

VERDURAS

<i>Habas con Jamón</i>	13,00
<i>Judías con Jamón</i>	9,50
<i>Champiñones Salteados</i>	7,50
<i>Alcachofas Salteadas con Jamón</i>	8,00
<i>Verduras a la Parrilla</i>	9,00

PASTAS Y ARROCES

<i>Espagueti Italiana</i>	5,00
<i>Macarrones Boloñesa</i>	7,00
<i>Espagueti Carbonara</i>	7,00
<i>Paella Mixta (mín. 2 persona)</i>	13,00 (por persona)
<i>Paella de Pescado y Marisco (mín. 2 persona)</i>	14,00 (por persona)
<i>Arroz Negro (mín. 2 personas)</i>	12,00 (por persona)
<i>Arroz Caldoso con Bogavante(mín. 2 persona)</i>	18,00 (por persona)
<i>Arroz Meloso con Pulpo (mín. 2 persona)</i>	14,00 (por persona)

PESCADOS

<i>Mero en Adobo</i>	11,00
<i>Boquerones Fritos</i>	10,00
<i>Chípirones Fritos</i>	16,00
<i>Cherna a la Parrilla</i>	21,00
<i>Pampano a la Bilbaína</i>	17,00
<i>Calamares al Aceite</i>	16,00
<i>Pez San Pedro</i>	18,00
<i>Rape Frito</i>	18,00
<i>Parrillada Especial de Pescado</i>	28,00
<i>Pez Espada</i>	13,00
<i>Salmonetillos Fritos</i>	14,00
<i>Lecha a la Bilbaína</i>	18,00
<i>Lenguado</i>	60,00 €/kg
<i>Salmonetes Plancha</i>	44,00 €/kg
<i>Lubina</i>	43,00 (€/kg)
<i>Brotola de Piedra</i>	16,50
<i>Fritura de Pescado</i>	19,00

De Nuestro Chef

<i>Rodaballo al Horno</i>	20,00
<i>Bacalao al Pil-Pil</i>	17,00
<i>Bacalao Tostado con Muselina de Ajo</i>	18,00
<i>Bacalao Confitado con Gulas y Gambas</i>	17,00
<i>Bacalao Koskera</i>	18,00
<i>Crêpes Rellenos de Tropezones de Rape y Espejo de Tomate Cherry</i>	13,00
<i>Rape Langostado con Salsa Romescu y Copos de Queso Fundido</i>	18,00
<i>Milhoja de Mero con Calabacín a la Reducción de Gambitas de la Bahía</i>	18,00
<i>Merluza en Salsa de Almejas</i>	20,50
<i>Mero en Salsa de Mariscos con Huevo de Salmón</i>	20,00

MARISCOS

<i>Gambas al Pil-Pil</i>	12,50
<i>Cóctel de Mariscos</i>	12,00
<i>Zarzuela de Pescado y Marisco (mín 2 personas)</i>	18,00 (por persona)
<i>Quisquilla (100 gr.)</i>	Consultar Precio
<i>Gambón Rojo (100 gr.)</i>	Consultar Precio
<i>Gambas Blancas (100 gr.)</i>	Consultar Precio
<i>Cigalas (100 gr.)</i>	Consultar Precio
<i>Langosta (100 gr)</i>	Consultar Precio

CARNES

<i>Chuletas de Cordero</i> -----	18,00
<i>Pierna de Cabrito Lechal con Brechas de Verduritas de la Tierra</i> -----	18,00
<i>Solomillo de Ternera</i> -----	19,00
<i>Milanesa de Ternera</i> -----	11,50
<i>Tournedor con Salsa de Champiñones</i> -----	20,00
<i>Solomillo Bola</i> -----	23,00
<i>Solomillo al Roquefort ó Pimienta</i> -----	19,00
<i>Entrecot de Ternera</i> -----	17,50
<i>Solomillo de Cerdo Ibérico</i> -----	13,00
<i>Presa Ibérica</i> -----	14,00
<i>Magret de Pato con Salsa de Pedro Ximénez</i> -----	17,00
<i>Solomillo de Buey al Vino Añejo</i> -----	19,00
<i>Añojo de Buey con Ajos Tostados</i> -----	20,00
<i>Confit de Pato a la Reducción de Vinagre Balsámico en Lecho de Manzana</i> -----	12,00