

Entrantes	½ Ración	Ración
Jamón reserva acompañado de pan con tomate	6.50	11.00
Jamón ibérico puro bellota acompañado de pan con tomate	11.00	19.00
Selección de embutidos ibéricos	9.00	15.00
Queso de oveja curado con láminas de membrillo	5.50	9.50
Tabla de patés y quesos seleccionados		14.00
Croquetas de jamón de Jabugo (4/8 unidades)	6.00	10.00
Ajoblanco con melva canutera y pimiento asado	5.00	8.50
Salmorejo tradicional con huevo y jamón picado	4.00	6.50
Variado de verduras a la plancha	5.50	9.00
Gambas al pil – pil		11.00
Pulpo a la gallega		11.50
Chocos fritos con pipirrana	6.50	10.00
Huevos estrellados sobre patatas y jamón reserva	6.00	10.00
Revuelto de champiñones, trigueros y gambas		10.00

Sopas

Sopa de picadillo		4.00
Gazpacho andaluz (temporada)		4.00
Sopa de Almería		7.00

Ensaladas

Ensalada de pimientos asados y bacalao		9.50
Ensalada especial de la casa		7.50
Ensalada de tomate con ajo picado	4.00	6.00
Cogollos de Pulpí con salmón marinado	5.00	8.00

Arroces y Pasta

Paella mixta	(mínimo 2 personas) por persona	13.00
Paella de pescado y marisco	(mínimo 2 personas) por persona	15.00
Tallarines marineros		10.50
Macarrones con champiñones y bacon en salsa de tomate		9.50

Para Nuestros Pequeños Clientes

Pechuga de pollo empanada con patatas fritas		6.00
Hamburguesita casera con patatas fritas y huevo frito		6.00

*Disponemos de elaboraciones para celíacos

Pescados

Gamba roja de Almería (100gr.)	15.00
Dorada a la espalda	12.50
Lomo de bacalao a la Vizcaína	15.50
Rodaballo braseado	16.50
Calamar en aceite	17.00
Medallón de rape bañado con pil pil de gambas	19.00

Consulten pescado del día

Todos los pescados se sirven con ensalada o verduras, patatas y dos salsas caseras.

Carnes

Escalope de cerdo empanado	11.00
Solomillo de cerdo a la parrilla	12.00
Presa de paleta ibérica a la parrilla	16.00
Entrecot de ternera a la brasa	16.50
Solomillo de ternera a la parrilla	21.00
Rabo de toro estofado	17.50
Chuletillas de cordero fritas con ajo	19.50
Paletilla de cordero lechal al horno	21.00

Todas las carnes a la parrilla se sirven con verduras de mercado, patatas y dos salsas caseras.

Postres

Fruta del tiempo	2.50
Flan de huevo casero con nata	3.50
Arroz con leche	3.50
Crema catalana	3.50
Tocino de cielo	3.50
Mousse de leche merengada con puré de higos	4.00

Pan y aperitivo	1.50
-----------------	------

Precios I.V.A. Incluido