

# TAPAS TAPAS

Brocheta de corazón de atún  
con cebolla escabechada.

5 12 13 14

Tuna heart skewer with marinade onion

Langostino en tempura con  
ali oli de tomate picante.

1 3 4 5 7 8 13 14

Tiger prawn tempura with spicy tomato aioli

Camperito de atún.

1 4 5 13 14

Tuna bread roll

Brocheta de entraña de retinto.

12 13 14

Entrails of retinto skewer

## PARA COMPARTIR TO SHARE

Ensalada de atún en tataki  
con sorbete de mostaza.

1 4 5 7 9 10 12 13 14

Tuna batali salad with mustard sorbet

Ensalada templada de atún en escabeche.

4 5 7 14

Marinade tuna tempered salad

Ensalada de algas, pepino,  
gambón, pulpo y calamar.

1 3 8 12 14

Seaweed, cucumber, prawn, octopus  
and calamari salad

Queso de cabra Payoyo curado.

7 10

Payoyo's goat cured cheese

Anchoas en salazón "00".

5

Anchovies salted "00" (9pc)

Tartar de carabineros.

1 3 5 7 8 13 14

Scarlet prawns tartare

Tartar de calamar con bombón  
de mariscos.

2 3 4 7 8 14

Calamari tartare with seafood bonbon

# PARA COMPARTIR TO SHARE

**Mojama de atún de almadraba.**

5 10

Sundries trap tuna

**Parrillada de verduras.**

Veggie grill

**Wok de verduras con presa ibérica.**

1 3 4 5 7 10 13 14

Veggie, iberian pork and tuna wok

# ARROCES RICE

**Arroz con carabineros. "INDIVIDUAL"**

3 5 14

Scarlet prawn rice

**Arroz de atún rojo de almadraba. "INDIVIDUAL"**

3 5 14

Tuna trap rice

**Arroz marinero "INDIVIDUAL"  
(pescado y marisco pelado).**

3 5 8 14

Seafood rice ( fish and peeled seafood)

# PESCADOS Y MARISCOS

FISH AND SEAFOOD

**Gambas blancas cocidas o plancha.**

3 14

White prawns: steam or grill

**Carabineros.**

3 14

Scarlet prawns

**Cazuela de gambas al ajillo.**

3 14

Prawns casserole with cayenne and garlic

**Almejas a la marinera.**

1 5 8 14

Surfclams with white wine sauce

# PESCADOS Y MARISCOS

## FISH AND SEAFOOD

**Calamares fritos.**

Deep fried calamari

1 7 8

**Taquitos de pescado de roca frito.**

Pieces of stone fish deep fried

1 5 7

**Ortigas de mar fritas.**

Anemones deep fried

1

**Pescado del día (a la espalda o frito gaditana).**

Catch of the day (butterfly or deep fried)

ask for the price.

1 5

# ATUNEANDO ATUN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA

## BLUE FIN TUNA

**Carpaccio de paladar con sorbete de lima y albahaca.**

Top of the palate carpaccio with lime and basil sorbet

1 5 7 10 14

**Sashimi de lomo.**

Sashimi loin

1 5 12 13 14

**Tataki de lomo.**

Tataki loin

1 2 4 5 9 12 13 14

**Tartar de cola blanca.**

Tartare white tail

1 2 4 5 7 9 13 14

**Tartar de ventresca.**

Tartare belly

1 3 4 5 9 13 14

**Surtido de crudos; tartar de cola blanca tataki, sashimi y atún picante.**

Assortment of raw; tartare, tataki, sashimi, spicy tuna

**Ceviche de lomo blanco.**

Ceviche white loin

1 5 7 9 13 14

**Lomo picante. (DESCARGAMENTO)**

Spicy loin

1 5 9 12 13 14

# ATUNEANDO

## ATUN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA

BLUE FIN TUNA

**Morrillo a la plancha.**

5

Dorso craneal muscle grill

**Atún en tomate con patatas y huevo frito.**

4

5

Tuna in tomato sauce with chips  
and dep fried egg

**Atún “encebollao”.**

1

5

14

Tuna in onion casserole

**Parpatana asada con salsa  
de verduras picantes.**

1

4

5

7

10

13

14

Fatty part of the jaw with spicy veggie sauce

# DE NUESTRAS BRASAS

## OUR CHARCOAL

ATUN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA

**Ventresca. (GRASO)**

5

Belly

**Tarantelo. (SEMI-GRASO)**

5

Sirloin

**Solomillo. (SEMI-GRASO)**

5

Loin

**Carrillera. (FACERA, GRASO)**

5

Cheeks

**Churrasco. (GRASO)**

5

Fatty part of the jaw

**Costillas con salsa “Taro”.**

1

5

12

13

14

Ribs with “Taro” sauce

**Parrillada de atún “PARA COMPARTIR”**

5

(tarantelo, ventresca, corazón y parpatana).

Tuna grill: Sirloin, belly, heart, fatty part of the jaw

# DE NUESTRAS BRASAS

MEATS OUR CHARCOAL

**Solomillo de vaca Retinta madurada.**

Matured loin of Retinto

**Lomo de vaca Rubia Gallega  
con 90 días de maduración.**

Loin of "vaca rubia from Galician" matured in 90 days

**Presa ibérica.**

Iberian pork shoulders

## ALERGENOS GUARNICIONES • SIDES

Guarniciones a elegir: Patatas risoladas,  
pimientos asados, verduras o patatas a lo pobre.

Sides: potatoes tossed in parsley, roasted peppers  
or potatoes with peppers and onions

1 14

## ALERGENOS SALSAS • SAUCES

Salsas: Taro, pimienta verde o cabrales.

Sauces: taro, peppercorn or blue cheese.

1 7 12 13 14

1. Gluten

2. Apio

3. Crustáceo

4. Huevo

5. Pescado

6. Altramuces

7. Lactosa

8. Molusco

9. Mostaza

10. F. Cáscara

11. Cacahuete

12. Sésamo

13. Soja

14. Sulfito

# TAPAS TAPAS

**Crema de gazpacho, con huevo y mojama.** 1 4 5 14  
Cold tomato cream, with egg and sundries tuna

**Albóndigas de atún.** 1 3 4 5 14  
Fishballs of tuna

**Crocante de atún.** 1 4 5 7 9 10 12 13 14  
Tuna crunchy.

**Mini tartar de calamar con bombón de mariscos.** 1 2 3 4 7 9 13 14  
Small calamari tartare and seafood bonbon

**Pinchito moruno de atún.** 5 7 9 14  
Tuna skewer

**Mini burger de atún.** 1 4 5 7 8 9 12 13 14  
Small tuna burger

**Mini burger de retinto.** 1 4 7 9 14  
Small retinto beef burger

**Tosta de semimojama.** 1 4 5 7 10 14  
Sun dried tuna toast

**Croquetas caseras a elegir de jamón o bacalao.** 5 7  
Homemade croquettes of cod or iberian ham

**Brocheta de presa con pimentón y tomate.** 12 13 14  
Iberian pork skewer with tomato and paprika

**Ensaladilla casera.** 4 5 14  
Homemade Oliver salad

**Brocheta de pollo.** 12 13 14  
Chicken skewer

**Brocheta de atún marinado con gazpacho de mango.** 1 5 7 10 12 13 14  
Marinade tuna skewer with cold mango soup

**Lasaña fría de atún.** 1 4 5 14  
Cold tuna lasagna

# POSTRES

DESSERTS

Queso cuajado con helado de caramelo. 4 7 10 11 13

Curd cheese and caramel ice-cream

Tarta de limón con helado de almendra tostada. 1 4 7 10 11 13

Lemon cake with toasted almond ice-cream

Brownie de chocolate con helado de vainilla. 1 4 7 10 13

Chocolate brownie with vanilla ice-cream

Tocino de cielo con helado de limón. 4 10 13 14

Caramelised egg yolk flan with lemon ice-cream.

Chocolate Grand Cru (72%). 4 7 10 13

Grand Cru chocolate (72%)

Sorbete de limón (sin alcohol). 4 7 10 11

Lemon sorbet (no alcohol)

Cubito de helado consultar sabores. 7 10 13

“Ice-cube” (consult flavors)

# VINOS NATURALMENTE DULCES

SWEET WINES

Moscatel Oro Los Cuartillos. (CHICLANA) 14

Ariyanas Tinto Dulce. (MALAGA) 14

PX San Emilio Lustau. (JEREZ) 14

PX Cruz Vieja. (JEREZ) 14

PX Tradicion “Vos 20 años”. (JEREZ) 14

Tokaji Oremus “3 Puttonyos” 500ml (HUNGRIA) 14

Oporto Kopke L.B.V. (PORTUGAL) 14

1. Gluten

2. Apio

3. Crustáceo

4. Huevo

5. Pescado

6. Altramuces

7. Lactosa

8. Molusco

9. Mostaza

10. F. Cáscara

11. Cacahuete

12. Sésamo

13. Soja

14. Sulfito