

DE VERANO



Ensalada mixta	7,00€
Ensalada César al estilo Hotel Playa de la Luz	9,00€
Ensalada de langostinos, aguacate y mango con salsa agripicante	11,00€
Salmorejo con jamón, huevo de codorniz y AOVE	7,00€
	½ Rcn. Rcn.
Tartar de atún rojo con caviar de limón y aguacate	10,00€ 15,00€

PICAR

½ Rcn. Rcn.

Jamón ibérico de bellota	11,00€	19,00€
Queso manchego	7,50€	13,00€
Pan cristal con tomate y aceite de oliva virgen extra	4,50€	Unidad
Sardinas ahumadas con tomate y aceitunas negras	7,00€ (2 Uds)	14,00€ (4 Uds)
Tortillitas de camarones	7,00€ (8 Uds)	10,00€ (12 Uds)
Croquetas de centollo	8,75€ (10 Uds)	12,50€ (15 Uds)
Sticks de pollo con salsa agri dulce	7,50€	11,00€
Huevos rotos con gulas, gambas y alcachofas	7,50€	11,00€



GUISO DEL DÍA

Especialidad del día (Arroces, pastas y platos de cuchara) 8,75€



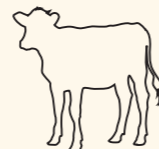
BRASA ECOLÓGICA DE ENCINA

DE LA HUERTA



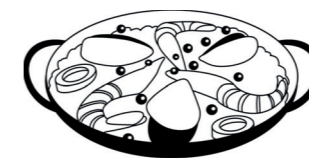
Alcachofas con ali-oli	9,00€
Parrillada de verduras	9,00€
Pimientos del piquillo caramelizados (Sugerencia del Chef como guarnición de la carne)	8,00€

DE LA GRANJA



	½ Rcn.	Rcn.
Solomillo	10,50€	20,00€
Lomo	15,00€	30,00€
Lagartito ibérico	9,00€	13,00€
Chuletas de lechal	11,00€	16,00€
Tacos de buey al ajillo	9,50€	14,00€
Hamburguesa completa con patatas fritas	8,50€	

ARROCES RICES DISHES • REIS



Arroces mínimo 2 personas	PVP POR PERSONA
Arroz o fideuá con marisco y pescado (señorito o caldoso)	17,00€
Arroz o fideuá negra con chipirones y ali-oli	15,50€
Arroz con carabineros (seco o caldoso)	25,00€
Arroz con bogavante (seco o caldoso)	25,00€
Arroz meloso con pargo, gambones, almejas y roteña	17,00€
Arroz con setas, foie y trufa	18,00€
Arroz de rabo de toro (seco o meloso)	16,00€

DE LA LONJA



Brasa o cocido	100 gr.	150 gr.	200 gr.
Gamba blanca	11,00€	16,50€	22,00€
Langostino de Sanlúcar	9,00€	13,50€	18,00€
Carabineros			
	Mediano	11,00€	16,50€ 22,00€
	Grande	15,00€	22,50€ 30,00€

DE LA MAR



	½ Rcn.	Rcn.
Sardinas con picadillo	9,00€	14,00€
Pulpo de la bahía con patatas revolconas	12,00€	19,00€
Choco de trasmallo	10,00€	16,00€
Dorada o lubina (Pescado fresco de esteros de Trebujena)	50,00€ / Kg.	



IVA incluido

PESCADOS

	1/2 Rcn.	Rcn.
Mejillones al estilo belga (con puerros, mantequilla y vino blanco)	9,50€ (400gr.)	17,00€ (700gr.)
Gambon al ajillo	10,00€ (6 Uds.)	16,00€ (10 Ud.)
Tacos de atun rojo de almadraba con wok de seis verduras	10,50€	16,50€
Corvina plancha o rebozada	9,00€	15,00€
Pargo a la roteña	10,00€	18,00€
Dorada o lubina horno con AOVE (Pescado fresco de esteros de Trebujena)		50 €/Kg.
FRITOS :		
Chocos fritos (200 gr./300gr.)	8,00€	12,00€
Boquerón (200 gr./300gr.)	8,00€	12,00€
Ortiguillas	8,00€	15,00€
Puntillitas	12,00€	18,00€

Pregunte por los pescados frescos de la Bahía cocinados a la brasa, horno o a la sal (Urta, róbaló, dorada, salmonete, lenguado...)

POSTRES

Tocino de cielo	3,25€
Brownie	5,00€
Tatín de manzana con helado de leche merengada	4,50€
Tarta de queso manchego con AOVE	5,50€
Dama blanca	4,50€
Tarta de chocolate blanco	4,25€

SIN AZÚCAR

Tarta de chocolate blanco	4.25€
---------------------------	-------