

## PARA COMENZAR

	€		
	Tapa	½ Rcn.	Rcn.
Arranque Roteño	3,25	5,50	8,00
Ensaladilla del Chef	3,25	5,50	8,00
Jamón ibérico de bellota Rsva. D.O. Jabugo	12,00	19,50	
Pan cristal con tomate y aceite de oliva virgen extra	4,75		
Rulo de queso de cabra y Foie caramelizado con uvas y piñones al Oloroso	8,50	16,00	
Tortillitas de camarones	4,00 (4 uds.)	7,50 (8 uds.)	10,50 (12 uds.)
Croquetas de centollo	4,75 (5 uds.)	9,00 (10 uds.)	13,00 (15 uds.)
Sticks de pollo con salsa agridulce	4,25 (3 uds.)	8,00 (6 uds.)	11,75 (9 uds.)
Corazones de alcachofas fritos con ali-oli de pimientos	6,50	10,50	

## CREMAS FRIAS

	½ Rcn.	Rcn.
Salmorejo con chicharrones	7,50	
Ajo blanco con ventresca de atún rojo, almendras fritas y tomate seco	10,00	

## CRUDOS

	½ Rcn.	Rcn.
Tartar de langostinos con kimchi	10,00	15,00
Tartar de Atún rojo con trufa y ajo negro	10,00	15,00

## TOSTAS

	½ Rcn.	Rcn.
De sardinas ahumadas con alboronia de calabaza y vinagreta de frutos secos	8,00	16,00
De roast beef, setas y rúcula sobre pan gratinado	6,25	12,00
De atún y aguacate	9,00	

## DE LA HUERTA

	€
Ensalada de langostinos, aguacate y mango con salsa agripicante	11,50
Tomate rosa con atún confitado y albahaca	14,00
Ensalada de burrata con pesto y tomate seco	12,00
PokeBowl (arroz basmati, kale, edamame, wakame, verduras, atun y aguacate)	13,00
Sopa de cebolla con costrones de pan y queso gratinado	6,00

## HUEVOS Y PASTA

	½ Rcn.	Rcn.
Huevos rotos con chipirones y su tinta, cebolleta y alioli	8,00	12,00
Huevos rotos con boletus, habas, confit y jamón de pato	9,00	14,00
Raviolis rellenos de foie con salsa de trufa	12,00	

## ARROCES (mínimo 2 personas)

	PVP por persona
Con verduras	12,00
Con rabo de toro (seco o meloso)	16,00
Mixto (carnes y mariscos)	14,00
Caldoso de marisco	17,00
Arroz o fideua negra	15,50
Meloso de corvina y mejillones con Roteña	17,00
Con carabineros (seco o caldoso)	24,00
Con bogavante (seco o caldoso)	26,00

## MARISCOS

	100 gr. (aprox.)
Langostinos de Sanlúcar cocidos o plancha	10,00
Gamba blanca cocida o plancha	12,00
Carabineros	- Medianos 12,00 - Grandes 16,00

IVA INCLUIDO

## DE LA LONJA

	€	
	½ Rcn.	Rcn.
Pulpo de la Bahía a la brasa con patatas revolconas	12,00	19,00
Mejillones de roca al estilo Belga (con puerros, mantequilla y vino blanco)	9,50 (400 gr.)	17,00 (700 gr.)
Gambones al ajillo	10,00	16,00
Delicias de Corvina	9,00	14,00
Urta a la Roteña	10,00	18,00
Tacos de cazón salteados con puerros y tirabeques	9,00	14,00
Atún rojo de almadraba salteado con wok de verduras	10,50	16,75
Lubina o Dorada con aceite de oliva virgen extra (Pescado fresco de Esteros de Trebujena)	50 €/Kg	

Pregunte por los pescados frescos de la Bahía cocinados a la sal, horno, espalda o plancha.

(Atún rojo, Róbalo, Dorada, Lubina, Salmonete, Pargo, Corvina, Lenguado...)

## CARNES

	½ Rcn.	Rcn.
Solomillo de ternera a la plancha	10,00 (100g)	20,00 (200g)
Lomo ternera "Rubia Gallega" D.O. certificada	15,00 (250gr.)	28,00 (500 gr.)
Tacos de buey al ajillo con patatas y pimientos de Padrón	9,50	14,00
Albóndigas de rabo de toro con parmentier de calabaza	10,00	15,00
Cachopo con cecina y queso de cabra (para 2 pers.)	22,00	
Carrillada de ibérico al Oloroso con manzana	9,00	14,00
Tiras de ibérico asadas con patatas y mojo picón	9,00	14,00
Costilla de cerdo a baja temperatura con boletus y trufa	10,00	
Morcilla de Burgos	8,00	
Salchicha Bratwurst con ensalada de col	11,00	
Chuletas de cordero lechal (D.O. Tierra de Castilla y León)	11,00	17,00

Servicio de pan :

1,10 € / cesta pequeña - 1,70 € / cesta grande

