

## PARA COMENZAR STARTERS

	€		
<b>Arranque roteño</b> Mush of farmer's bread with raw vegetables	Tapa 3,50	½ Rcn. 5,50	Rcn. 8,00
<b>Ensaladilla del Chef</b> Chef's potatoe salad	3,50	5,50	8,00
<b>Rulo de queso de cabra y Foie caramelizado con uvas y piñones al Oloroso</b> Roller of goat cheese and caramelized Foie with grapes and pine nuts		9,00	16,00
<b>Tortillita de camarones (1 unidad)</b> Fritter with tiny shrimps	2,00		
<b>Croquetas de carabinero</b> Crab croquettes	5,50 (5 uds.)	11,00 (10uds.)	16,50 (15 uds.)
<b>Croquetas de Cecina</b> Beef jerly croquettes	5,00 (5 uds.)	10,00 (10uds.)	15,00 (15 uds.)
<b>Corazones de alcachofas fritos con ali-oli de pimientos</b> Fried artichoke hearts with peppers Ali-oli		7,00	11,00

## CREMAS SOUPS

<b>Sopa de cebolla con costrones y queso gratinado</b> Onion soup with coutrons and cheese ou gratin		6,00	
<b>Salmorejo cordobés con huevo campero y jamón ibérico</b> "Salmorejo" with boiled egg and Iberian ham		8,00	

## MARISCOS SEAFOOD

El P.V.P puede variar según el peso final / Prices may vary in accordance with final weight

<b>Langostinos de Sanlúcar cocidos o plancha</b> Langoustines, boiled or grilled	100 gr. (aprox.)	11,00	
<b>Gamba blanca cocida o plancha</b> White shrimps, boiled or grilled		12,50	

## TOSTAS TOASTS

<b>De jamón ibérico con pan cristal, tomate y aceite de oliva virgen extra</b> With Iberian ham, crystal bread, tomato and pure olive oil		13,50	
--	--	-------	--

## DE LA HUERTA FROM THE LAND

	€
<b>Ensalada de langostinos, aguacate y mango con salsa agripicante</b> Salad with king prawns, mango, avocado and hot & sour sauce	12,00
<b>Ensalada de pollo de corral marinado a la mostaza, crema de queso y tzatziki</b> Chicken marinated with moustard salad wiht cheese cream and tzatziki	11,50

## HUEVOS Y PASTA EIER UND PASTA

	½ Rcn.	Rcn.
<b>Huevos rotos de gallina campera</b> Broken eggs "camperos"		9,00
<b>Huevos camperos con puntillitas al ajillo</b> Broken eggs with garlic sprigs		14,50

## ARROCES (mínimo 2 personas) RICE DISHES

	PVP por persona
<b>Con verduras</b> With vegetables	14,00
<b>Con rabo de toro (seco o meloso)</b> Rice with oxtail (dry or mellow)	16,00
<b>Mixto (carnes y mariscos)</b> Mixed (with meat and seafood )	17,00
<b>Caldoso de marisco</b> Juicy Reis with seafood	17,00
<b>Arroz o fideua negra</b> Black rice with calamari and ali-oli	15,50
<b>Meloso de corvina y mejillones con Roteña</b> Mellow rice with meagre and mussels	17,00
<b>Con carabineros (seco o caldoso) por encargo</b> With giant red shrimps (dry or juicy) <i>ordered previously</i>	24,00
<b>Con bogavante (seco o caldoso) por encargo</b> With lobster (dry or juicy) <i>ordered previously</i>	26,00



IVA INCLUIDO

## DE LA LONJA FISH DISHES

	€	½ Rcn.	Rcn.
<b>Pulpo de la Bahía a la brasa con patatas revolconas</b> Roasted octopus and mashed potatoes with paprika	12,00		20,00
<b>Mejillones de roca al estilo Belga</b> (Con puerros, mantequilla y vino blanco) Mussels cooked the Belgian way (with leeks, butter and white wine)	9,50 (400 gr.)		17,00 (700 gr.)
<b>Delicias de corvina con crema de ajo negro</b> Fried Meagre cubes	9,50		15,00
<b>Urta a la roteña</b> Sea Bream Rota style	10,00		18,00
<b>Atún rojo de almadraba salteado con wok de verduras</b> Bites of red almadraba tuna sautéed with vegetables wok	10,50		16,75
<b>Lubina o dorada con AOVE</b> ( Pescado fresco de Esteros de Trebujena) Oven baked sea-bass or gilthead with pure olive oil			50 €/Kg

**Pregunte por los pescados frescos de la Bahía cocinados a la sal, horno, espalda o plancha.**  
Ask the waiter for our fresh fish from the Bay cooked with salt, ovenbaked, grilled...

## CRUDOS RAW

	½ Rcn.	Rcn.
<b>Tartar de langostinos con kimchi</b> Tartar of king-prawns with kimchi	10,00	15,00
<b>Tartar de atún rojo con trufa y ajo negro</b> Red tuna tartar with truffle and black garlic	10,00	15,00

## CARNES MEAT DISHES

	½ Rcn.	Rcn.
<b>Solomillo de ternera a la plancha</b> Grilled Beef sirloin steak	11,00 (100g)	20,00 (200g)
<b>Lomo ternera "Rubia Gallega" D.O. certificada</b> Loin of Galician beef	15,00 (250gr.)	28,00 (500 gr.)
<b>Presalada Ibérica con foie y boletus</b>		15,00
<b>Hamburguesa de novilla</b> Pure beef burger		10,00

**Servicio de pan:**  
1,20 € / cesta pequeña - 1,80 € / cesta grande