

## Quien bien empieza...

	€	1/2 Rcn.	Rcn.
<b>Arranque Roteño</b> De la huerta Roteña: tomate, ajo, pimiento con AOVE	5,50		8,00
<b>Ensaladilla rusa a la andaluza</b> Patata machacada, AOVE, mayonesa y melva	5,50		8,00
<b>Jamón ibérico de bellota D.O. Jabugo</b>	12,00		19,50
<b>Pan cristal con tomate y AOVE</b> Pan de cristal tostado con tomate triturado y AOVE	4,75		
<b>Tosta de sardina ahumada</b> Con pan malteado, crema agria y cebolla encurtida	7,00		
<b>Tosta de atún</b> Semi mojama de atún rojo hecho en casa con crema de queso "Bucarito" y tomate en aceite	4,50		
<b>Gyozas de pringá</b> Empanadillas al vapor rellenas de lo mejor del cocido y acompañadas de humus de sus garbanzos		9,00	
<b>Foie hecho en casa</b> Hígado de pato cocido a baja temperatura con gelatina y acompañado de pan de especias y tostas caseras	9,50		18,00
<b>Nuestro fish &amp; chips</b> Crujiente pavía de jugoso bacalao con patatas naturales y salsa holandesa	5,00		11,00
<b>Croquetas cremosas de carabinero</b> Croquetas crujientes y cremosas de carabineros con emulsión de su propio jugo	11,00 (10uds.)		16,50 (15 uds.)
<b>Croquetas crujientes de tinta</b> Guiso tradicional de chipirones en su tinta hecho croquetas	10,00 (10uds.)		15,00 (15 uds.)
<b>Tortillitas de camarones</b>	2,00 (Ud.)		

## Casa con corral, paraíso terrenal

<b>Huevos rotos</b> Un clásico, huevos de gallina campera con patatas encebolladas y jamón ibérico	12,00		
<b>Huevos fritos, a nuestra manera</b> Guiso de pulpitos en su tinta con huevo frito de gallina campera y patatas fritas naturales	11,00		
<b>Huevo a baja temperatura</b> Gambas de cristal fritas con calamares de campo y huevo campero cocinado a baja temperatura, toque de kimchi	11,00		

## Verde que te quiero verde

	€
<b>Ensalada de langostinos, aguacate y mango</b> Brotos de hojas verdes con langostinos salteados en salsa de chili dulce, mango fresco y aguacate	12,00
<b>Poke bowl de bulgur y pollo de corral</b> Bulgur de trigo cocido con habas de soja, verduras y pollo de corral teriyaki	11,00
<b>Ensalada de bimi y kale</b> Una de las verduras más sanas con kale, aliñadas con mostaza, miel de flores y frutos secos	9,00
<b>Salmorejo</b> Suave salmorejo de tomates roteños con jamón ibérico y huevo ¡como el de toda la vida!	8,00

## Raw bar y mariscos

<b>Tartar de atún toro de almadraba</b> Tartar de ventresca de atún rojo de almadraba, sésamo, mirin y yema campera curada en soja	18,50
<b>Ceviche de corvina de nuestros mares</b> Ceviche de corvina con cebolla morada, ralladura de cítricos y leche de tigre con un toque de oloroso seco	14,00
<b>Langostinos de Sanlúcar</b> Langostinos tigre D.O. Sanlúcar cocinados a su gusto al momento: plancha o cocidos	11,00 aprox 100 grs.
<b>Gamba blanca</b> Cocinadas a su gusto al momento: plancha o cocidas	12,50 aprox 100 grs.

## De las marismas del

<b>Guadalquivir</b> (mínimo 2 personas)	Precio por persona
<b>Caldoso</b> Arroz bomba caldoso en olla con pescados de roca y langostinos	17,00
<b>Arroz negro</b> Arroz bomba seco en paellera con calamar y su tinta	15,50
<b>Meloso de corvina</b> Arroz bomba meloso en paellera con roteña, tacos de corvina y mejillones	17,00
<b>Con carabineros</b> Arroz bomba meloso, caldoso o seco con carabineros	24,00
<b>Con bogavante</b> Arroz bomba meloso, caldoso o seco con bogavante	26,00

## Dos mares

	€	1/2 Rcn.	Rcn.
<b>Mejillones de roca al estilo belga</b> Receta familiar de mejillones con puerros, mantequilla y vino blanco acompañados de patatas naturales crujientes	9,50 (400 gr.)		17,00 (700 gr.)
<b>Cocochas de bacalao</b> Cocochas de bacalao confitadas en salsa de ajo			16,00
<b>Urta a la Roteña</b> La auténtica salsa Roteña, con lomo de Urta sin espinas			18,00
<b>Lomo de atún rojo de almadraba</b> El corte más clásico del atún, lomo de atún rojo de almadraba a la plancha acompañado de verduras salteadas			18,50
<b>Ventresca de atún rojo de almadraba</b> Con solo un chorrito de AOVE y unas verduras salteadas, no necesita más...			22,00
<b>Lubina o Dorada con AOVE</b> Pescado fresco de producción eco-sostenible de los Esteros de Trebujena preparados a su gusto: A la sal, "7 minutos", fritos (la pieza entera) o en tempura			50 €/Kg

**Pregunte por los pescados, mariscos y moluscos frescos de la Bahía cocinados a la sal, horno, espaldada o plancha.**

## Para los carnívoros

<b>Solomillo de ternera</b> Solomillo de ternera a la plancha con patatas fritas naturales y pimientos asados	17,50	
<b>Lomo de vaca madurada</b> Lomo de cebón gallego madurado durante 40/45 días a la plancha con patatas fritas naturales y pimientos asados	15,00 (250gr.)	28,00 (500 gr.)
<b>Chateaubriand</b> El mejor corte del solomillo a la plancha para compartir, acompañado de patatas fritas naturales, salsa bearnesa y mantequilla "Café de París"	35,00	
<b>Jarrete de cerdo</b> Jarrete de cerdo marinado y guisado al estilo Pibil con queso ahumado y tortillas de trigo fritas	14,00	
<b>Canelón</b> Pastá fresca al huevo rellena de boloñesa especiada al curry rojo y ras al hanut cubiertos con bechamel de leche de coco	14,00	



**IVA INCLUIDO**

**Servicio de pan:**

1,20 € / cesta pequeña - 1,80 € / cesta grande