

Quien bien empieza...

	€	1/2 Rcn.	Rcn.
Arranque Roteño De la huerta Roteña: tomate, ajo, pimiento con AOVE	5,50		8,00
Ensaladilla rusa a la andaluza Patata machacada, AOVE, mayonesa y melva	5,50		8,00
Jamón ibérico de bellota D.O. Jabugo	12,00		19,50
Pan cristal con tomate y AOVE Pan de cristal tostado con tomate triturado y AOVE	4,75		
Tosta de sardina ahumada Con pan malteado, crema agria y cebolla encurtida	7,00		
Tosta de atún Semi mojama de atún rojo hecho en casa con crema de queso "Bucarito" y tomate en aceite	4,50		
Gyozas de pingá Empanadillas al vapor rellenas de lo mejor del cocido y acompañadas de humus de sus garbanzos	-		9,00
Foie hecho en casa Hígado de pato cocido a baja temperatura con gelatina y acompañado de pan de especias y tostas caseras	9,50		18,00
Jarrete de cerdo Jarrete de cerdo marinado y guisado al estilo Pibil con queso ahumado sobre tortillas de trigo fritas	-		9,50

Lo de aquí

Nuestro fish & chips Crujiente pavía de jugoso bacalao con patatas naturales y salsa holandesa	5,00		11,00
Croquetas cremosas de carabinero Croquetas crujientes y cremosas de carabineros con emulsión de su propio jugo	11,00 (10 uds.)		16,50 (15 uds.)
Croquetas crujientes de tinta Guiso tradicional de chipirones en su tinta hecho croquetas	10,00 (10 uds.)		15,00 (15 uds.)
Tortillitas de camarones	2,00 (Ud.)		

Casa con corral, paraíso terrenal

Huevos rotos Un clásico, huevos de gallina campera con patatas encebolladas y jamón ibérico	12,00		
Huevos fritos, a nuestra manera Guiso de pulпитos en su tinta con huevo frito de gallina campera y patatas fritas naturales	11,00		
Huevo a baja temperatura 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

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

Raw bar y mariscos

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

De las marismas del

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

Dos mares

	€	1/2 Rcn.	Rcn.
Mejillones de roca al estilo belga Receta familiar de mejillones con puerros, mantequilla y vino blanco acompañados de patatas naturales crujientes	9,50 (400 gr.)		17,00 (700 gr.)
Cocochas de bacalao Cocochas de bacalao confitadas en salsa de ajo	-		16,00
Urta a la Roteña La auténtica salsa Roteña, con lomo de Urta sin espinas	-		18,00
Lomo de atún rojo de almadraba El corte más clásico del atún, lomo de atún rojo de almadraba a la plancha acompañado de verduras salteadas	-		18,50
Ventresca de atún rojo de almadraba Con solo un chorrito de AOVE y unas verduras salteadas, no necesita más...	-		22,00
Lubina o Dorada con AOVE			50 €/Kg

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

Para los carnívoros

Solomillo de ternera Solomillo de ternera a la plancha con patatas fritas naturales y pimientos asados	17,50	
Lomo de vaca madurada 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.)
Chateaubriand El mejor corte del solomillo a la plancha para compartir, acompañado de patatas fritas naturales, salsa bearnesa y mantequilla "Café de París"	35,00	
Canelón Pasta 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

