














Ensaladas y sopas

Salads & soups

  Kumato con aguacate / <i>Kumato and avocado salad</i>	8,50€
  Ensalada mixta / <i>Mix salad</i>	9,90€
 Salpicón de marisco / <i>Seafood cocktail</i>	13,00€
 Sopa de pescado y marisco / <i>Seafood soup</i>	8,50€








Para ir picando

To begin with

 Ensaladilla rusa / <i>Russian salad</i>	8,00€
  Berenjenas fritas con miel de caña / <i>Fried eggplant with molasses</i>	8,90€
Croquetas de bacalao (unidad) / <i>Cod croquettes (unit)</i>	2,30€
Croqueta de gamba (unidad) / <i>Prawn croquettes (unit)</i>	2,30€
 Huevos rotos con chanquete / <i>Fried eggs with whitebait</i>	12,50€
 Pulpo a la gallega / <i>Galician-style octopus</i>	17,00€
 Pulpo asado con parmentier de pimentón / <i>Roasted octopus with paprika parmentier</i>	18,50€
 Almejas salteadas / <i>Cooked clams</i>	12,00€






Nuestro Pescaítos frito

Fried fish

 Calamares / <i>Squid</i>	11,50€
 Boquerones / <i>Anchovies</i>	11,50€
 Boquerones desrraspados / <i>Unkempt anchovies</i>	12,50€
 Chipirones / <i>Baby squid</i>	17,00€
 Cazón en adobo / <i>Dogfish</i>	11,50€
 Rosada aliñada / <i>Pink cusk-eel</i>	11,50€
Tortitas de camarones (unidad*) / <i>Shrimp cakes</i>	*2,00€
 Surtido de pescado / <i>Assortment of grilled fish</i>	22,00€

Pescado a la plancha

Grilled fish

 Rape al ajillo / <i>Monkfish with garlic</i>	17,50€
 Calamar / <i>Squid</i>	17,50€
 Salmón / <i>Salmon</i>	17,50€
 Pez espada / <i>Grilled swordfish</i>	17,50€
 Parrillada (para 2 pax) / <i>Assortment of grilled fish (2 pax)</i>	35,00€








Un poco de Carnes

Meats

 Presa ibérica a la plancha / <i>Grilled Iberian pork shoulder</i>	17,50€
 Entrecôte / <i>Beef fillet steak</i>	19,50€

Mariscos

Shellfish

 Gambas cocidas (200gr) / <i>Cooked prawns (200gr)</i>	21,00€
 Gambas plancha (200gr) / <i>Grilled prawns (200gr)</i>	23,00€
 Quisquillas cocidas (200gr) / <i>Cooked shrimps (200gr)</i>	23,00€
 Langostinos de Sanlúcar (200gr) / <i>Cooked quisquilla (200gr)</i>	23,00€
 Buey de mar (pieza) / <i>Crab (piece)</i>	21,00€
 Bogavante (pieza) / <i>Lobster (piece)</i>	27,00€
 Mariscada* / <i>Seafood selection*</i>	55,00€

* Gambas, quisquillas, langostinos, buey de mar, navajas, ostras, mejillones, malagueñas y zamburiñas (Si falta un producto se mejorará con otro) / *Prawns, shrimps, king prawns, crab, oysters, mussels, Malaga shellfish and scallops razor shells (Any unavailable product will be replaced with another)*






Arroces · Paella

Rice - Paella

 Arroz negro con alioli / <i>Black rice paella</i>	13,50€
  Paella de verduras de temporada / <i>Seasonal vegetable paella</i>	13,00€
 Paella de pescado y marisco / <i>Seafood paella</i>	14,50€
 Caldereta de bogavante (mínimo 2 pax / precio por pax) / <i>Rice in lobster stew (minimum 2 pax / price per pax)</i>	19,90€



De concha

Shellfish

 Ostras (unidad*) / <i>Oysters (Units*)</i>	*3,60€
 Malagueñas / Concha fina (unidad*) / <i>Malaga shellfish (unit*)</i>	*2,20€
 Zamburiñas a la plancha (unidad*) / <i>Grilled scallops (unit*)</i>	3,20€
 Navajas a la plancha / <i>Grilled razor shells</i>	11,50€
 Mejillones al vapor / <i>Steamed mussels</i>	11,50€

Postres

Desserts

Bartolillos / <i>bartolillos (sweet fritters filled confectioner's cream).</i>	1,70€
Tiramisú / <i>Tiramisu</i>	5,00€
Tarta de chocolate, naranja y galleta / <i>Chocolat cake, orange and cookie</i>	5,00€
 Tarta de queso / <i>Cheesecake</i>	5,00€
Helado / <i>Ice cream</i>	5,00€
 Leche frita de la abuela / <i>Grandma's fried milk</i>	4,00€
Fruta del tiempo / <i>Seasonal fruit</i>	5,00€



Carta de Vinos

wines

Vinos de la casa / House wines



Copa



Botella

Copa de tinto Rioja	3,20 €	14,50 €
Copa de tinto Ribera	3,50 €	16,00 €
Copa de tinto Granada	3,20 €	14,00 €
Copa de blanco Rueda	3,20 €	14,00 €
Copa de blanco semidulce	3,20 €	14,00 €
Copa de albariño	3,20 €	14,00 €
Copa de rosado	3,20 €	14,00 €
Copa de espumoso dulce	3,50 €	16,00 €
Copa de manzanilla	3,30 €	13,50 €
Benjamín de cava	4,50 €	

Nuestra bodega / Our winery



Botella

RIOJA

Urbión	16,00 €
Luis Cañas	22,00 €

RIBERA

Montecastrillo (ecológico)	16,00 €
Finca Resalso	19,00 €

BLANCO Y ESPUMOSO / White & Sparkling

Verdeal (Rueda)	16,00 €
Acontia (Rueda)	18,00 €
Caraballas	23,00 €
Muñana blanco (Granada)	15,00 €
Ophalum (albariño)	16,00 €
Paco y Lola (albariño)	20,00 €
Viña Diezmo (Chardonay)	14,00 €
Roxanne (cava ecológico)	17,00 €
Moët & Chandon	56,00 €