

HOY TAMBIÉN TENEMOS

Llegum de Tibi	12,50	9,13,G
----------------	-------	--------

De Lonja

Gamba Roja Curada en Sal Cítrica (100 grs.)	18,00	2, G
Gamba Roja a la Plancha (100 grs.)	18,00	2, G
Quisquilla Hervida (100 grs.)	18,00	2, G
Gamba Blanca a la Plancha o Hervida (100 grs.)	16,00	2, G
Langostino Hervido o Plancha (100 grs.)	12,00	2, G
Cigala a la Plancha o Hervida (100 grs.)	12,00	2, G
Ostra Francesa nº2 "Nathallie & Sebastien" (Unidad)	3,50	13, G
Zamburiña a la Plancha (Unidad)	3,50	13, G
Mejillones al Vapor	8,50	13, G
Berberechos a la Sartén	14,00	13, G
Almejas a la Sartén o Marinera	14,00	13, G
Boquerones a la Andaluza	8,50	1,4, G
Calamar de Potera en dos Texturas (200 grs.)	14,00	13, G
Sepietas a la Plancha (Ración)	18,00	13, G
Puntillas a la Andaluza	20,00	1,13, G
Kokotxas de Bacalao al PilPil	20,00	4, G
Ortiguillas de Cádiz	14,00	1, G
Hígado de Rape a la Plancha	8,50	4, G

Pescados

Pargo en Rustidera	25,00	4, G
Corvina a la Brasa (250 grs.)	20,00	4, G
Rodaballo a la Brasa (350 grs.)	21,00	4, G
Rape a la Brasa o a la Cazuela (400 grs.)	20,00	4, G
Atún de Ijada a la Plancha	22,00	4, G
Bacalao al Pil-Pil o a la Brasa	21,00	4, G

APERITIVOS

Pan tostado con Tomate Rallado y All i Oli Casero (P/P)	2,50	1,7, G
Pericana de Bacalao	12,00	4
Jamón Ibérico de Bellota	26,00	G
Lomo de Caña Ibérico de Bellota (100 grs.)	15,00	G
Tabla de Ibéricos	20,00	7, G
Selección de Nuestros 3 Quesos (200 grs.)	14,00	7, G
Queso Curado de Oveja (100 grs.)	7,00	7, G
Patatas con All i Oli	6,50	1,7, G
Croquetón de Jamón Ibérico	2,80	1,3,7,9
Callos de Ternera	7,00	9,12
Caracoles Serranos (Docena)	9,00	14
Pepiño a la Gallega	14,00	1, G
Foie de Alcachofa con Sal de Jamón y Pan de Naranja	12,00	1,8, G
Manita sin Trabajo con Foie Caramelizado (Unidad)	5,00	G
Hígado de Cabrito a la Plancha con Salsa Verde	8,50	G

DEL MAR

Marinera con Anchoa Yurrita (Unidad)	4,75	1,3,4,7
Hueva de Mujol en Semi Salazón	15,00	4, G
Pulpo a la Gallega o a la Brasa (200 grs.)	18,00	13, G
Pulpo Seco a la Brasa (100 grs.)	15,00	13, G
Calamares a la Andaluza	13,50	1,13, G
Bacalao en Tempura con Salsa de Soja y Wasabi	14,00	1,4,7,8, G
Salmón Marinado con Soja y Wasabi	14,00	1,4,6
Tartar de Salmón con Aguacate y Lima	14,00	4, G
Tataki de Atún Rojo con Salteado de Verduras	16,50	4,6, G

HUEVOS

Revuelto de Bolets con Foie	13,50	3, G
Huevos Rotos con Jamón Ibérico y Pimientos de Padrón	20,00	1,3, G

VERDURAS DE TEMPORADA

Bolets Salteados con Ajos	12,50	G
Parrillada de Verdura	11,00	G
Pimientos de Padrón	9,00	G
Tempura de Verdura con Salsa de Soja y Wasabi	11,50	1,3,6,7

ENSALADAS

De la Casa	9,50	3,4, G
Mézclum de Rulo de Cabra	12,00	6,7,8,10, G
Gourmet con Salmón, Requesón, Aguacate, Nueces y Pesto	15,00	4,7,8, G
Tomate Raf con Capellán a la Brasa	12,00	4, G
Tomate Raf con Ventresca y Cebolla Tierna Asada	15,00	4, G
Tomate Raf con Bonito en Salazón y Queso Fresco de Tibi	15,00	4,7, G

CONSERVAS

Mejillones Ramón Franco	13,00	14, G
Berberechos Peñita de las Rías Gallegas (25/35)	14,00	14, G
Berberechos Ramón Peña de las Rías Gallegas (20/25)	28,00	14, G
Navajas José Peña (6/8 Premium)	20,00	14, G
Boquerones de Málaga la Chanca	10,00	1,4
Sardinillas Ramón Peña (30/35)	14,00	1,4
Lata de Anchoas Yurrita (8 Mariposas)	18,00	4, G

ARROCES Y FIDEUÁ

Arroz Cuadrado de Pluma Ibérica, Jamón Ibérico y Piñones	24,00	9, G
Maigmó (Conejo, Caracoles, Setas y Verdura) (Seco o Caldoso)	19,00	9,14, G
Campestre (Conejo, Pollo, Setas y Verdura)	17,00	9, G
Empedrado (Costillas y Garbanzos)	17,00	9, G
Pato Desmigado con Foie y Alcachofas	19,00	9, G
De Verduras	16,00	9, G
A banda	17,00	2,4,9,13, G
Señoret	21,00	2,4,9,13, G
Atún Encebollado	19,00	2,4,9,13, G
Rape con Almejas y Almendras (Meloso)	21,00	2,4,9,13, G
De Lonja (Seco o Meloso)	24,00	2,4,9,13, G
Bogavante Azul (Seco, Meloso o Caldoso)	26,00	2,4,9,13, G
Esa Mulata (Sepietas y Cigalas)	21,00	2,4,9,13, G
Cigalitas con Bolets (Caldoso)	21,00	2,4,9,13, G
Negro	18,00	2,4,9,13, G
Negro en Movimiento con Pulpo Seco y Katsubushi	21,00	2,4,9,13, G
Rossejat (Fideo nº1)	18,00	1,2,4,9,13
Rossejat de Langosta	28,00	1,2,4,9,13

**Nuestros arroces y Fideuá se elaboran de la forma tradicional con Azafrán D.O. La Mancha*

**Mínimo 2 Raciones*

CARNES

Chuletón de Vaca Rubia Madurada a la Brasa (1 Kilo)	70,00	G
Chuletón de Ternera a la Brasa (750 grs.)	30,00	G
Entrecotte de Ternera a la Brasa (350 grs.)	21,00	G
Solomillo de Vaca Gallega a la Brasa	27,00	G
Solomillo de Ternera a la Brasa	21,00	G
Pluma Ibérica a la Brasa	18,00	G
Chuletas de Cordero a la Brasa	14,50	G
Paletilla de Cabrito Asado al Horno	24,00	G
Cochinillo Asado al Horno	20,00	G
Muslo de Pollo a la Brasa	14,00	G
Conejo a la Brasa con Salsa de Tomillo	15,00	G
Civet de Jabalí o Ciervo	18,00	9, G
Ciervo a la Plancha	18,00	G
Perdiz de Campo en Escabeche Templado	22,00	12, G
Salsa Roquefort, Pimienta o de Setas	2,70	1,7,9
Salsa de Foie de Pato	4,35	1,7,9

Leyenda de Alérgenos en última página

Disponemos de Carta de Bebidas y Platos Fuera de Carta

**Precios IVA Incluido*

POSTRES CASEROS

Arroz con Leche Caramelizado	5,00	7,G
Crema Catalana	4,50	3,7,G
Chirimbolo (Helado Crocanti con Crema y nata)	6,00	1,6,7,8
Natillas con Galleta y Canela	4,00	1,3,7,G
Pan de Calatrava con Crema de Ron, Helado y Canela	6,00	1,3,6,7
Tarta de Requesón de Tibi con Mermelada de Frutos Rojos	6,00	1,3,7,8
Milhoja Caramelizada con Crema Pastelera	6,00	1,3,7
Bizcocho de Zanahoria con Chocolate Fundido y Helado	6,00	1,3,6,7,8
Torrija Templada con Helado de Turrón	6,00	1,3,6,7,8
Brownie de Chocolate con Helado de Turrón	6,00	1,3,6,7,8, G
Chocolatísimo	6,00	1,3,6,7,8, G
Trufas de Chocolate 70%	6,00	7,8, G

FRUTA

Fruta del Tiempo	4,00	G
Naranja Preparada con Miel y Canela	4,00	G
Piña Natural	5,00	G

HELADOS

Helado (Chocolate, Fresa, Limón, Coco, Mantecado o Turrón)	4,00	1,6,7,8, G
Helado Crocanti	4,50	1,6,7,8
Bombón Almendrado o Polos Helados	3,25	1,6,7,12

LEYENDA DE ALÉRGENOS

1- CONTIENE GLUTEN	6- SOJA	11- SÉSAMO
2- CRUSTÁCEOS	7- LÁCTEOS	12- DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS
3- HUEVOS	8- FRUTOS DE CÁSCARA	13- MOLUSCOS
4- PESCADO	9- APIO	14- ALTRAMUCES
5- CACAHUETES	10- MOSTAZA	G- OPCIÓN SIN GLUTEN

**Esta numeración se corresponde con el anexo del Reglamento 1169/2011*