

ESPECIALIDADES / Specialties

Jamón bellota 100% ibérico. First quality iberian ham.	100g	30
Caña de lomo bellota ibérico, 75% raza ibérica. Air-dried pork loin "Caña ibérica".	100g	22
Queso Manchego viejo. Mature Manchego cheese.	150g	17
Anchoas del cantábrico. Cantabrian anchovies.		23
Pimiento del piquillo relleno de marisco. Piquillo red pepper, stuffed with seafood.	unid.	6
Paté de foie de pato al oloroso. Duck liver foie with oloroso.		18
Paté de jamón ibérico al PX. Ham "Ibérico" foie with Pedro Ximénez.		16
Paté de dorada y gambas. Sea bream and prawn foie.		18
Almejas a lo Pinto. Clams to the Pinto.	300g	25
Almejas a la marinera. Calms fisherman's style.	300g	23
Almejas con migas de bacalao. Calms cod crumbs.	300g	25
Cazuela de gambas al ajillo. Prawns with garlic in clay pot.		17
Pulpo braseado sobre puré de boniatos y mostaza a la antigua. Grilled octopus with mashed sweet potatoes and mustard.		24
Cocochas de merluza en salsa verde. Hake cheeks in green sauce.		26
Albóndigas de corvina en salsa de pimiento rojo. Corvina meatballs in red pepper sauce.		22
Croquetas de lomo en manteca y Payoyo. Loin croquettes in butter and cheese.	10 unid.	16
Ortigas de mar fritas. Fried sea anemones.		17
Revuelto de ortigas marinas con gambas. Scrambled eggs with sea anemones and prawns.		19
Camarones con pimientos asados y huevo fritos. Fried shrimp with roasted pepper and fried Egg.		22
Alcachofas con crujiente de jamón. Artichokes with crispy ham.		22
Huevo con lomo en manteca y patatas. Fried eggs with pork loin in lard and potatoes.		16
Huevo con jamón y patatas. Fried eggs with pork loin in lard and potatoes.		20

ENSALADAS Y SOPAS / Salads and soups

Ensalada de la casa. homemade salad.		9
Ensalada templada de pulpo con chutney de cebolla. Warm salad of octopus with onion chutney.		24
Ensalada de pimientos asados al carbón con bonito en escabeche casero. Salad of charcoal grilled peppers and pickled bonito.		16
Ensalada de salmón con aguacate, queso de cabra y vinagreta de mostaza y miel. Salmon salad with avocado and goat cheese, embellished by honey mustard vinaigrette.		18
Sopa de picadillo. Soup with rice, ham and egg.		7
Sopa de marisco. Seafood soup.		10

ARROCES / Rice

Arroces mínimo dos personas. Minimum two "pax" rice dishes

Arroz con perdiz de campo. Rice with partridge.	por persona /	17
Arroz de conejo de monte. Rice with mountain rabbit.	por persona /	17
Paella especial de mariscos. Special seafood paella.	por persona /	20
Arroz con carabineros. Rice with scarlet shrimp (jumbo shrimp).	por persona /	53

MARISCOS & PESCADOS / Seafood & fish

Carabineros asados o a la sal. Scarlet shrimp (jumbo shrimp), boiled or grilled.	kg	190
Gambas blancas cocidas o a la plancha. Prawns, boiled or grilled.	150g	24
Langostinos grandes a la sal. Salt coated giant king prawns.	kg	130
Cigalas cocidas o a la plancha. Norway lobsters, boiled or grilled.	kg	190
Gambas blancas extras. White king prawns extra.	200g	34
Pescado de lonja; Besugo de la pinta, dorada, pargo, urta, lubina, salmonete o lenguado (a la espalda, a la brasa, a la sal o al aceite). Pinta pandora, sea bream, pargo (local fish), turbot, sea bass, red mullet, cut open and grilled, charcoal grilled or salt coated.	kg	68
Pescado de estero de Barbate (Lubimar). Estuary fish from Barbate.	kg	55
Lomo de Pescado al horno o la roteña. Oven-baked fish fillet and Rota style.		23
Lomo de bacalao al Pil-Pil. Cod fillet "Pil-Pil" style.		25
Suprema de corvina con alcachofas y langostinos. Supreme fish with artichokes and shrimp.		28
Calamar a la plancha. Grilled Squid.	kg	55

ATÚN DE ALMADRABA / Bluefin tuna caught in the almadraba trap

Tartar. Wild tuna tartar.		28
Sashimi de lomo. Wild tuna sashimi.		22
Tataki de lomo sobre ajoblanco. Red tuna tataki on ajoblanco.		22
Surtido de crudo (mínimo 2 pers). Assortment of raw.	por persona /	22
Morrillo a la sal o a la brasa. Morrillo salt coated tuna or grilled.	200g	32
Ventresca a la brasa. Belly tuna grilled almadraba.		28

CARNES / Meat

Perdiz a la buena mujer. Partridge "The Good Wife".		22
Pollo de campo en salsa. Chicken field in sauce.		19
Conejo de campo en salsa. Field rabbit in sauce.		18
Jabalí en salsa. Wild boar in sauce.		18
Rabo de toro a lo Pinto. Bull's tail andalusian style.		20
Brazuelo de cordero lechal asado al horno. Oven roasted lamb arm.		27
Pata de cordero lechal asada a las cinco pimentas. Oven-baked leg of lamb with different peppers.		25
Chuletitas de cordero lechal a la brasa. Charcoal grilled lamb chops.		20
Presa de bellota 100% ibérica a la brasa. Acorn Iberian pork shoulder grill.		28
Pluma ibérica bellota a la brasa. Iberian pork pluma grilled.		22
Chuletas ibéricas a la brasa. Iberian pork chops grilled.		22
Solomillo de ternera a la brasa, pimienta verde o roquefort. Sirloin, green pepper or roquefort.		28
Entrecot de retinto a la brasa. Retinto grilled entreôte.	400g aprox.	24
Entrecot de Black Angus a la brasa. Angus grilled entreôte.	400g aprox.	50
Chuletón a la brasa. Grilled steak.	kg	56
Tomahawk de vaca madurado. Cow tomahawk.	kg	75