



PARA COMENZAR

OSTRA GILLARDEAU Nº2 La natural, fresca y picante 🐚 SO ₂	9€ ud.
CEVICHE Costa de La Luz 🍷 SO ₂ 🍷	26€
GAZPACHO DE SANDIA	15€
ENSALADILLA DE MARISCO reinterpretación de la clásica ensaladilla con huevo de Corral frito 🍷 🍷 🍷 🍷 SO ₂	18€
ENSALADA DE TOMATE DE CONIL, aliñado con Jerez y servido con queso Payoyo	19€
COGOLLO BRASA emulsión de anchoas, jugo de carne reducido 🍷 SO ₂ 🍷	17€
CALAMARES DEL ESTRECHO FRITOS con mayonesa de lima 🐚 🍷 🍷 🍷	26€
TORTILLA DE CAMARÓN con mayonesa de perejil 🍷 🍷 🍷	8€ ud.

PASTA & ARROZ

Mínimo 2 pax
Precio por persona

TAGLIATELLE CON PESTO verduras de temporada, queso feta, aceituna negra	24€
TAGLIATELLE CON CARABINERO	30€
ARROZ SECO CON CARABINERO mejillones y calamar, servido con alioli de ajo negro 🐚 SO ₂	30€
ARROZ DE PRESA IBÉRICA DE BELLOTA con alcachofas, garrafón SO ₂ 🍷	26€
ARROZ DE VERDURAS ASADAS de temporada	24€

TUNEANDO

TARTAR DE LOMO DE ATÚN ROJO mostaza, guacamole 🍷 🍷	33€
SASHIMI DE TORO DE ATÚN ROJO con AOVE amontillado 🍷 SO ₂	24€
LOMO DE ATÚN ROJO con su demiglace, soja 🍷 🍷	28€

DEL MAR A LA BRASA

PESCA DEL DÍA 🍷	S/M
PARGO FRITO A LA ANDALUZA Mayonesa cítrica 🍷 🍷 🍷 🍷	35€
LENGUADO BRASA	S/M
LUBINA BRASA	S/M

DE LA TIERRA A LA BRASA

PLUMA IBÉRICA marinada con chimichurri Andaluz a la parrilla SO ₂	33€
SOLOMILLO DE VACA retinto a la parrilla	35€
LOMO DE RETINTO a la parrilla 300gr	35€

ESPETO

SARDINA con salsa de hierbas aromáticas, espuma de tomate asado (Pan Crujiente con aove)	15€
PULPO 🐚	26€
VERDURAS BABY SO ₂ mojo verde y sal marina	14€

GUARNICIONES

Ensalada de lechuga y cebolleta fresca	7€
Pimientos del padrón	7€
Patatas fritas	7€
Bimi asado a la parrilla con Romesco 🍷	7€

EL TOQUE FINAL

FRESAS & NATA 🍷	10€
YOGURT CREMOSO con chocolate Blanco, manzana verde, pistacho, aceite de oliva y cilantro 🍷	10€
FRUTA OSMOTIZADA DE TEMPORADA gel de cítricos, gel de melocotón y helado de coco 🍷 🍷	10€



TO START

GILLARDEAU OYSTER Nº2 9€ ud.

Natural, fresh and spicy 🐚 S₀₂

CEVICHE "Costa de La Luz" 🍷 S₀₂ 🥗 26€

WATERMELON GAZPACHO 15€

SEAFOOD "ENSALADILLA" 18€

A refined version of the classic with a crispy free-range egg

🍷 🍷 🍷 🍷 S₀₂

"CONIL" TOMATO SALAD 19€

Sherry vinaigrette,
Payoyo cheese

GRILLED ROMAINE LETTUCE 17€

Anchovy emulsion,
reduced meat jus 🍷 S₀₂ 🍷

CRISPY SQUID 26€

CRISPY SQUID FROM THE STRAIT

Served with lime mayo 🐚 🍷 🍷 🍷

SHRIMP FRITTER 8€ ud.

With parsley mayo 🍷 🍷 🍷

PASTA & RICE

Minimum 2 pax
Price per person

TAGLIATELLE 24€

Pesto, seasonal vegetables,
feta cheese, black olives

TAGLIATELLE WITH SCARLET PRAWN 30€

(Carabinero)

DRY RICE WITH CARABINERO 30€

MUSSELS & SQUID

Served with black garlic aioli 🐚 S₀₂

IBERIAN PORK RICE 26€

SEASONAL ROASTED VEGETABLE RICE 24€

FROM THE GRILL – SEA

CATCH OF THE DAY 🍷 S/M

ANDALUSIAN-STYLE FRIED SNAPPER 35€

Citrus mayo 🍷 🍷 🍷 🍷

GRILLED SOLE S/M

GRILLED SEA BASS S/M

FROM THE GRILL – LAND

GRILLED RETINTO BEEF TENDERLOIN 33€

GRILLED IBERIAN PORK "PLUMA" 35€

Marinated with Andalusian chimichurri

GRILLED RETINTO BEEF LOIN 35€

300gr

ESPETO (SKEWERED & GRILLED)

SARDINES 15€

OCTOPUS 🐙 26€

BABY VEGETABLES S₀₂ 14€

Mojo verde and sea salt

SIDES

Lettuce & Spring Onion Salad 7€

Padrón Peppers 7€

French Fries 7€

Grilled Bimi with romesco sauce 🥒 7€

ATLANTIC SEA TUNA (RAW & REFINED)

BLUEFIN TUNA LOIN TARTAR 33€

Mustard, guacamole 🍷 🍷

BLUEFIN TORO SASHIMI 24 €

Extra virgin olive oil & Amontillado sherry 🍷 S₀₂

GRILLED BLUEFIN TUNA LOIN 28€

Demi-glaze, soy 🍷 🍷

THE FINAL TOUCH

STRAWBERRIES & CREAM 🍓 10€

CREAMY YOGURT 10€

White chocolate, green apple,
pistachio, olive oil & coriander 🍓

SEASONAL OSMOTIZED FRUIT 10€

Citrus gel, peach gel & coconut
ice cream 🍓 🍷