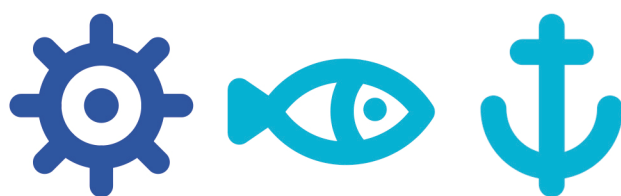


la Carta




Un buen servicio empieza por un buen producto; del mar a tu mesa, nuestros mejores...

Mariscos y Moluscos Cocidos al momento

Gambas de la Costa de Huelva Media 14.00 € Ración 26.00 € 
Cocida/plancha

Langostinos Tigre Media 14.00 € Ración 26.00 € 
Cocido/plancha

Langostinos Jumbo 30.00 € (unidad) 
Plancha/brasa

Carabineros 15.00 € (100gr) 
Plancha/brasa

Almejas con AOVE, láminas de ajo y manzanilla 16.00 €  

Coquinas con AOVE, láminas de ajo y manzanilla 18.00 €  

Buey de Mar 30.00 €   
El propio producto acompañado de cebollita, dados de tomate y alga wakame con toques de mahonesa.
(Por encargo, consultar con personal de sala)

Zamburiñas con daditos de jamón y ajetes 3.50 € (unidad)  

Vieiras Gallegas con Bacon y mahonesa de cebolla gratinada 4.50 € (unidad)  

Pulpo a la Brasa con parmentier de boniato y sal de azafrán 18.00 € 

Pulpo a Baja Temperatura 18.00 € 

Pulpo a la Gallega 16.00 € 

Gambas al Ajillo al estilo tradicional 16.00 €  

De la sierra al mar con nuestras...

Chacinas y Salazones

Anchoas del Cantábrico 4.00 € (unidad)  
sobre pan serrano y tomate fresco

Mojama de Isla Cristina Media 10.00 € Ración 18.00 € 

Huevas de Maruca Media 12.00 € Ración 18.00 € 

Jamón Pata Negra Media 16.00 € Ración 26.00 €

Caña de Lomo Media 10.00 € Ración 18.00 €

Salchichón Ibérico Media 8.00 € Ración 14.00 €

Chorizo Ibérico Media 8.00 € Ración 14.00 €

Morcón Media 10.00 € Ración 16.00 €

Queso Curado Apolonio Media 10.00 € Ración 16.00 €

Platos que marcan la diferencia por su sencillez, frescor y elaboración

Algo fresquito

Ensaladilla de Gambas Media 8.00 € Ración 12.00 €  

Ensaladilla de Pulpo Media 8.00 € Ración 12.00 €  

Patatas aliñadas con Melva canutera Media 8.00 € Ración 12.00 €  

Salmorejo Cordobés 6.00 €   
con taquitos de jamón ibérico, huevo de codorniz y gotitas de AOVE

Tomate aliñado con Melva canutera 12.00 €  

Ensalada Cantina 14.00 €  
Mojama, aguacate, tomate y vinagreta citrica


Ensalada Mixta 12.00 €   
Mézclum, tomate, palmitos, maíz, zanahoria, atun, cebolla, huevo cocido y remolacha

Ensalada de Espinacas 14.00 €  
Espinacas babies, tomate cherry, fruta de temporada, queso de cabra y frutos secos



Bocados del Mar

- Acedias** Media 9.00 € Ración 16.00 €  
- Boquerones** Media 8.00 € Ración 12.00 €  
- Chocos Fritos** Media 8.00 € Ración 14.00 €  
- Daditos de adobo** Media 8.00 € Ración 12.00 €  
- Croquetas variadas de la casa** Media 8.00 € Ración 12.00 €    
- [Preguntar al personal en sala](#)

- Tortillitas de Gambas** Media 8.00 € Ración 14.00 €  
- Huevas de Merluza** Media 10.00 € Ración 16.00 €  
- [Plancha o frita](#)

- Huevos de Choco** Media 9.00 € Ración 16.00 € 

- Lingotes de Corvina** 18.00 €  
- [Plancha o frito](#)

- Taquitos de Bacalao** 16.00 €  
- [Plancha o frito](#)

- Taquitos de Rape** 18.00 €  
- [Plancha o frito](#)

Atún Rojo *Del mar: Palangre, arrastre, cerco, emalle, chinchorro, trampas, carricaxes, anzuelos y líneas... a la mesa*

- Lomo de Atún** 10.00 €/100 gr. 




- Poke Bowl** 16.00 €    
- Arroz con fruta de temporada y hortalizas en daditos marinados con una vinagreta cítrica y soja

- Tartar** con aguacate, cebolla fresca y tomate 20.00€ (200gr.)   

- Tataki** 20.00 € / 200 gr.    

- Tosta Cantina** 16.00 € 
- Pan de cristal tostadito con finas láminas de lomo de atún acompañado de alga wakame y esferas de lima

Recetas del Chef

Albóndigas de Choco Media 8.00 € Ración 14.00 €   
Con patatas fritas

Bacalao Confitado 16.00 €  

Calamar Relleno 16.00 €    



Corvina Marinera 18.00 €    

Rape Marinera 18.00 €    

Fabes con Langostinos 8.00 €    

Garbanzos con Pulpo 8.00€    

Raviolis 16.00 €

Láminas de calabazin relleno de langostinos y rape    
acompañado de una salsa marinera, toque de wakame y esferas de lima

Raya al Pimentón de la Abuela 14.00 €    

Carrilleras PX 16.00 €  
En cazuelita con guarnición de patatas

Revuelto de Espárragos Trigueros 16.00 €  
Con queso Apolonio y jamón de Bellota

Revuelto de Gurumelos 18.00 € 
Solo en temporada

Revuelto Mar y Montaña 16.00 €  
Con colitas de Gambas y daditos de jamón

*El buen hacer con mimo y cariño, son nuestros fogones.
Toda una tradición de sabor, aroma y texturas en el tiempo*



El mejor Género de nuestra Lonja

Pescados

Urta 7.00 € / 100 gr.

Dorada 7.00 € / 100 gr.

Bacalao 7.00 € / 100 gr.

Besugo de la Pinta 7.00 € / 100 gr.

Calamar 7.00 € / 100 gr.

Corvina 7.00 € / 100 gr.

Lenguado 7.00 € / 100 gr.

Lubina 7.00 € / 100 gr.

Pargo 7.00 € / 100 gr.

Pez Espada 7.00 € / 100 gr.

Rape 7.00 € / 100 gr.

Rodaballo 7.00 € / 100 gr.

Salmonete 7.00 € / 100 gr.

Sargo 7.00 € / 100 gr.



Preguntar a nuestro personal de sala por la disponibilidad del producto y gramaje.

Carnes

Chuletilas de Cordero 18.00 € 
Con pimientos del padrón y patatas fritas

Chuletón de Ternera 8.00 € / 100 gr. 
Con pimientos del padrón y patatas fritas

Entrecot de Ternera 8.00 € / 100 gr. 
Con pimientos del padrón y patatas fritas

Hamburguesa Cantina 16.00 €  
Pan brioche, carne de buey, huevo frito, mermelada casera, cebolla confitada, manzana caramelizada, rucula y foie de pato

Hamburguesa de Buey 12.00 € 
Carne de buey, lechuga, tomate y cebolla

Presalada ibérica 18.00 € 
Con patatas fritas

Arroces Mínimo 2px

Arroz de Bogavante 22.00 € por px    

Arroz de Carabinero 20.00 € por px    

Arroz de Langosta 22.00 € por px    

Arroz de Marisco 16.00 € por px    

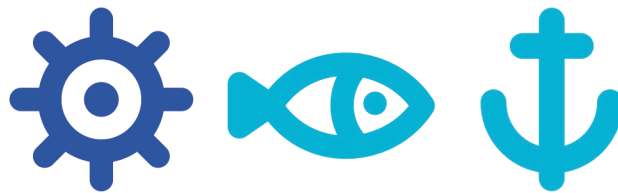
Arroz Negro 14.00 € por px    

Risotto Cantina 18.00 € (individual)
Con queso Apolonio, foie y carrilleras al PX    





Si eres intolerante o presentas alguna alergia,
informar al personal de sala y haremos unos platos especialmente para tí.



Todos los precios incluyen I.V.A. · Servicio en mesa: 1,50€