

## ALGUNOS DE NUESTROS ENTRANTES

Ensaladilla de gambas  	7,50€	12,00€
<i>de Huelva</i>		
Ensaladilla de pulpo gallego  	8,50€	15,00€
Tomate con melva canutera  	8,50€	15,00€
“Papas aliñás” con melva canutera  	7,00€	10,50€
Pimientos asados con langostinos 		15,00€
Tataki de atún   <i>con mayonesa de soja</i> 		18,00€
Marinado de atún rojo		15,50€
Salmorejo cordobés  	5,00€//Und.	
Tabla de quesos variados 	8,50€	15,00€
Gambas de Huelva/Langostinos de San Lúcar 		s/m

## FRITOS Y OTROS

Tortillitas de camarones <i>{según existencias}</i>  	5,00€//Und.	
Croquetas Gourmet  	9,00€	14,50€
Pescados frescos del mercado   <i>{salmonetes, acedías, boquerones, pijotas...}</i>	s/m	s/m
Pisto sanluqueño    	8,00€	15,50€
Huevos rotos con jamón 		15,50€
Alcachofas de mercado   <i>al palo cortao con gambas y jamón</i>		19,50€
Parrillada de verduras		12,00€
Gambón al ajillo con huevo  		23,00€

## REVUELTOS

De espárragos, gambas y jamón  		18,00€
De la casa   <i>{calabacín, ajetes y gambas}</i>		19,00€

## ARROCES SECOS EN PAELLA

(100 gr. persona)

PESCADOS Y/O MARISCOS  		
Abanda  		16,50€
Abanda con allipebrat  		17,00€
Abanda con ajetes y socarrat  		17,50€
Abanda roja    <i>{concentrado de carabineros y erizo de mar “Al palo cortao”}</i>		19,00€
Negro con gambones y mejillones limpios   		19,00€
Negro con mariscos   		29,00€
Negro con carabineros   		31,00€
Del señorito   		19,00€
Del señorito con alcachofas y espárragos   		20,00€
Carabineros “roja” 		31,00€
Carabineros y pulpo Gallego  		34,00€
Mariscos   		29,00€
Bogavantes 		34,00€
Bacalao con coliflores 		19,50€
Gambas al ajillo con huevos  		21,00€
Paella mixta  		24,00€
Bogavante Gallego <i>{según temporada y por encargo}</i> 		47,00€

## VERDURAS Y/O CARNES

De verduras de temporada <i>{según mercado}</i>		19,00€
De verduras de temporada con pollo		22,00€
De verdura de temporada con costillitas de cerdo		24,00€
Paella valenciana <i>{por encargo}</i>		26,00€
Ibérica <i>{por encargo}</i>		26,00€
Boletus con foie de pato		29,00€
Paella al wok de verduras con gambas y tiras de pollo 		23,00€
Cubana de costillas de cerdo  <i>{con bacon, huevos y tomate frito}</i>		23,00€

## ARROCES MELOSOS Y CALDOSOS

(100 gr. persona)

PESCADOS Y/O MARISCOS  		
Sanluqueño    <i>{Rape, calamar, almejas, langostinos y manzanilla}</i>		23,00€
Bogavantes “Al palo cortao”   		34,00€
Carabineros y erizo de mar “Al palo cortao”   		31,00€
Fideos gordos con almejas y langostinos   		23,00€
Bogavante Gallego <i>{según temporada y por encargo}</i> 		47,00€

## MELOSOS DE CARNE

(Por encargo)

De cola de toro “al amontillado”		25,00€
----------------------------------	--	--------

## FIDEUA SECA EN PAELLA

(fideos finos nº0 ó 4)

Fideua del señorito    		18,00€
Fideua roja de carabineros   		31,00€



PREGUNTA POR NUESTROS GUISOS  
Y SUGERENCIAS DEL DÍA

## CERVEZAS Y REFRESCOS

Caña cerveza		1,80€
Copa cerveza		2,50€
Limón <i>{Radler}</i>		2,10€
Sin alcohol		2,10€
Tinto de verano		2,10€
Refresco		2,20€
Refresco con gas		2,00€
Agua Vilas del Turbón		2,00€
Agua con gas		2,00€

Bienvenido...  
Elija y disfrute.  
Paciencia,  
su arroz está siendo  
elaborado exclusivamente  
para Usted



criaito



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVO



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS  
SECOS



APIO



MOSTAZA



SÉSAMO



SULFITOS

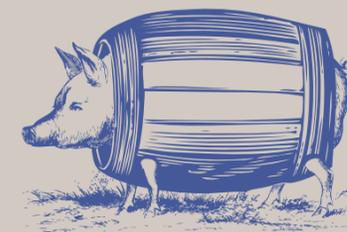


ALTRAMUZ



MOLUSCOS

Arrocería



criaito

Triana

ARROCES Y GUIOSOS

David Hidalgo Otaolauruchi