

## Sugerencias del Día

<b>Tomate "Raf" Picado con Aguacate y Ventresca de Atún</b>	14,00 €
Alcachofas fritas	9,00 €
<b>Croquetas Caseras de Gambon Rojo (6 piezas)</b>	12,00 €
<b>Verduritas con Gambas Cristal y Huevos Rotos</b>	15,00 €
Jamón Ibérico Puro de Bellota 5J (125 grs.)	25,00 €
Coppa Joselito Ibérico Bellota	19,00 €
Queso Gran Reserva Dehesa de los Llanos D.O. La Mancha (200 grs.)	15,00 €
Calamares	16,00 €
Chirrete Frito	12,00 €
Boquerones	10,00 €
Gambas Cristal Fritas	10,00 €
<b>Pulpo al Pil – Pil con Berberechos</b>	24,00 €
Gamba Roja al Pil – Pil	20,00 €
Presa de Cerdo Ibérico de Bellota 5J	19,00 €
Pluma de Cerdo Ibérico de Bellota 5J	19,00 €
Garrillada de Cerdo Ibérico de Bellota en Salsa con Cous – Cous	16,00 €
Abanico Ibérico	15,00 €
<b>Cochifrito "Lechón de Cerdo Ibérico Frito"</b>	16,00 €
Lomo Bajo de Vaca Frisona Gallega Madurado 30 dias (500 grs.)	25,00 €
<b>T-Bone Vaca Frisona Gallega Madurada 30 dias (950 grs.) Compartir</b>	48,00 €
Rabo de Toro al estilo Tradicional	18,00 €
Ancas de Rana Fritas con Ajos (6 unidades)	12,00 €
Croquetas Caseras de Pescado y Marisco (10 Unidades)	14,00 €
Volandeiras (Unidad)	2,00 €
Tocino de Cielo con Helado de Vainilla	5,00 €
Carrot Cake con Nueces y Sorbete de Coco	6,00 €
Milhojas de Nata con Chocolate Caliente	5,50 €
Tarta Crumble de manzana con Helado de Vanilla y Pedro Ximenez	6,00 €
Brownie con Nueces, Helado de Vainilla y Chocolate Caliente	5,50 €
Tarta de Queso con Sorbete de Frutos Rojos	6,00 €

## Para Abrir Boca

Ensalada de la Casa	10,00 €
Ensalada Templada de Gulas, Pimientos Asados en Leña y Tomatitos Cherry	12,00 €
Tomate "Raf" Picado con Ajos	8,00 €
<b>Tomate "Raf" Picado con Aguacate y Ventresca de Atún</b>	14,00 €
Anchoas del Cantábrico "00" Depiladas en Casa (8 Piezas)	16,00 €
Salmorejo con Taquitos de Jamón y Huevo Duro	7,50 €
Pimientos de Padrón "Unos Pican y otros No"	8,00 €
Berenjenas Fritas con Miel de Caña	9,00 €
Croquetas Caseras de Pescado y Marisco (10 Piezas)	14,00 €
Melón o Piña con Jamón de Juviles 23 Meses de curación natural	12,00 €
Patatas con Ali - Olí con Boquerones en Vinagre	12,00 €
Croquetas Caseras de Jamón Ibérico de Bellota 5J (10 piezas)	14,00 €
Croquetas Caseras de Queso Cabrales (10 piezas)	14,00 €
<b>Croquetas Caseras de Gambon Rojo (6 piezas)</b>	12,00 €

## Arroces y Huevos

Ración de Arroz con Pulpo	8,00 €
Ración de Arroz Negro	8,00 €
Paella Especial de Pescado y Marisco (Min. 2 Personas)	34,00 €
<b>Arroz Caldoso con Bogavante (Min. 2 Personas)</b>	39,00 €
Arroz Negro Especial con Sepia y Ali - Olí (Min. 2 Personas)	34,00 €
2 Huevos Rotos con Jamón y Patatas Fritas	12,00 €
<b>Huevos Rotos con Verduritas y Gambas Cristal</b>	15,00 €

## Jamones, Embutidos y Quesos

Jamón de Juviles D.O. Trevelez 23 Meses curación natural (125 grs.)	12,00 €
<b>Jamón Ibérico Puro de Bellota 5J (125 grs.)</b>	25,00 €
Caña de Lomo Ibérica de Bellota (100 grs.)	16,00 €
Tocino Ibérico de Bellota (100 grs.)	10,00 €
<b>Coppa Joselito Ibérico Bellota</b>	19,00 €
Queso Boffard Artesano con Almendras (200 grs.)	10,00 €
Queso Boffard Reserva con Almendras (200 grs.)	12,00 €
<b>Queso Gran Reserva Dehesa de los Llanos D.O. La Mancha (200 grs.)</b>	15,00 €

## Del Mar a la Mesa

<b>Calamares</b>	16,00 €
Boquerones	10,00 €
Chipirones (Puntillas)	16,00 €
Pescado en Adobo	10,00 €
<b>Gambas Cristal Fritas</b>	10,00 €
Brotolillas	10,00 €
Aguja (Pez Espada) a la Plancha con Gaditana	14,00 €
Jibia (Sepia)	14,00 €
Pescadillas de Rosca	10,00 €
Gallo San Pedro (Por Piezas) (Cada 200 grs.)	10,00 €
Gallineta (Por Piezas)(Cada 200 grs.)	10,00 €
Calamar de Potera Fresco (Por Piezas)(Cada 200 grs.)	10,00 €
Ventresca de Atún Fresco a la Parrilla con Escamas de Sal Negra	14,00 €
Salmonetes	14,00 €
<b>Cocochas de Merluza con Gambas</b>	26,00 €
Pulpo a la Gallega	18,00 €
<b>Pulpo al Pil – Pil con Berberechos</b>	24,00 €
Pulpo Parrilla con Patatas Ali – Oli	18,00 €
Lubina a la Donostiarra	21,00 €

## Mariscos y Algo de Concha

Almejas Plancha	10,00 €
Almejas a la Marinera	12,00 €
<b>Mejillones al Vapor</b>	10,00 €
Coquinas	12,00 €
Berberechos al Vapor	12,00 €
<b>Gamba Roja al Pil – Pil</b>	20,00 €
Gambon Rojo (100 grs.)	12,00 €
Gamba Roja Mediana (100 grs.)	10,00 €
Gamba Blanca Grande (100 grs.)	10,00 €
Gamba Blanca Mediana (100 grs.)	7,00 €
<b>Quisquilla de Almería (100 grs.)</b>	12,00 €
Cigalas (100 grs.)	15,00 €

## Las Carnes

Presa de Cerdo Ibérico de Bellota 5J	19,00 €
Pluma de Cerdo Ibérico de Bellota 5J	19,00 €
<b>Carrillada de Cerdo Ibérico de Bellota en Salsa con Cous - Cous</b>	16,00 €
Cochifrito - Lechón de Cerdo Ibérico Frito	16,00 €
Chuletillas de Cabrito Lechal "Sierra de los Filabres"	19,00 €
Solomillo de Cerdo a la Parrilla	12,00 €
Solomillo de Ternera Charoláis a la Parrilla (200 grs.)	21,00 €
Entrecot de Lomo Bajo de Ternera Retinta (250 grs.)	17,00 €
Lomo Bajo de Vaca Frisona Gallega Madurada 30 días (500 grs.)	25,00 €
T-Bone Vaca Frisona Gallega Madurada 30 días (600 grs.)	36,00 €
<b>Lomo Alto de Premium Black Angus Beef of América (300 grs.)</b>	25,00 €
Rabo de Toro al estilo Tradicional	18,00 €
<b>Pajarillos Fritos con Ajos (3 unidades)</b>	6,00 €
<b>Ancas de Rana Fritas con Ajos (6 unidades)</b>	12,00 €

## Los Postres Caseros

Flan de la Casa con Nata	4,00 €
<b>Leche Frita con Helado de Turrón</b>	6,00 €
Tiramisú	5,00 €
Carrot Cake con Sorbete de Coco y Nueces	6,00 €
Tarta Crumble de Manzana con Helado de Vainilla y Pedro Ximenez	6,00 €
Tocino de Cielo con Helado de Vainilla	5,00 €
Crema Catalana Quemada al Momento	5,00 €
Coulant de Chocolate con Sorbete de Coco y Chocolate Crujiente	6,00 €
Milhojas de Nata con Chocolate Caliente	5,50 €
Crêpe de Helado de Vainilla con Chocolate Caliente	6,00 €
Brownie con Nueces, Helado de Vainilla y Chocolate Caliente	5,50 €
<b>Tarta de Queso con Sorbete de Frutos Rojos</b>	6,00 €
Melón Natural	2,50 €
Piña Natural	3,50 €

Servicio de Pan: 1,00 € Persona

Servicio de Pan Sin Gluten: 1,30 € Persona