

LA COMIDA DE AQUÍ Y DE ALLÁ

PUERTO ESCONDIDO

1692 - 2016

PUERTO DE SANTA MARIA

PICOTEO y FINGER FOOD

Ostra rizada ENFANGADA (según disponibilidad) (1 und) -Crustáceos	4
*Limas del mar: pescado fresco marinado sobre lima (1und/4und) -Pescado, soja, sepia.	3,5/ 12
*Patata rellena de carne de retinto (1und) -Huevo, sulfitos.	4,5
*Empanadilla-kaos de langostinos al vapor y salsa de mariscos (6 und) -Crustáceos, Soja, Gluten.	12
*Bravas con espuma de panca picante -Huevo, sulfitos, frutos de cascara.	7
Ensaladilla de gambas, huevo y jugo de sus cabezas al amontillado -Sulfitos, crustáceos, pescado.	7
Rollito vegetal-Saam de langostino, mango y albahaca -Crustáceos, huevo, soja, sepia, Gluten.	6
Croquetas de la casa 4und/8 und -Gluten, lácteos.	6/12
*Tacos del día puerto escondido con tortilla maíz (1und)(pregunta al camarero) -Lácteos.	5
Tosta de corvina ahumada y tomates (2und) -Pescado, soja, Gluten.	7
Preñaito al vapor relleno de pato y duxelle de setas (1und) -Gluten, sulfitos.	4

DE LA HUERTA

Alcachofas con hoisin de naranja, foie y chirivía -Sulfitos, soja, sésamo.	6/12
Wok de verduras, quinoa y curry verde -Sulfitos, soja, sésamo.	12

CRUDOS DE LA TIERRA Y LA MAR

*Steak tartar de solomillo y langostinos a cuchillo con crema de foie -Soja, mostaza	16
Tartar de atún rojo citrico, aguacate, pepino y mango -Pescado, Gluten, soja.	16
*Ceviche mixto con leche de tigre a los dos ajies -Pescado, apio, crustáceos, molusco	16

LA MAR SALÁ A LA LLAMA

*Pulpo a la parrilla, cremoso de patata morada y escabeche encebollao -Pescado, soja, gluten.	16
Chipirones salteados, gazpachuelo de maíz y huevo -Pescado, lacteos, sulfitos, huevo	14
Ravioli de Galete de atun rojo guisado con calabaza y trufa -Pescado, sulfitos.	14

DE LA TIERRA

Tataki de solomillo tonnato, huevo y alcaparras - Soja, pescado, huevo.	16
Cochinillo deshuesado, apio bola y setas -Sulfitos, Gluten.	16
*Carrillada al aji de gallina y queso -Gluten, sulfitos.	14
*Presa pibil, humus y chalaca de piña -Sulfitos	16

ARROCES AL WOK (solo medio día)

*Arroz marino; Langostinos, chipirón, mejillón y tortilla de camarones -Crustáceos, moluscos, pescado, soja, sulfitos	14
Arroz salteado de verduras (Alcachofa, tirabeque, edamame) -Soja, sulfitos	14
*Arroz ibérico; carrillada, huevo y setas -Sulfitos, soja	14

POSTRES

Bizcocho chocolate templado, mermelada de mango-hierbabuena y helado de mango -Gluten, lacteos	6,5
Torrija dulce de leche, gelatina de Px y helado de pistacho -Gluten, lacteos	6,5
Fruta de la pasión, sopa de chocolate blanco-yogur y helado de melocotón -Gluten, lácteos	6,5



Carta Vinos

Copa/botella

VINOS DE JEREZ

(De crianza biológica bajo velor de flor)

Finos Portuenses

Pavón	2,2/16
Gutierrez Colosia	2,2/16
Quinta	2,2/16
Valeroso	2,2/16

Finos de Jerez

Antique Fernando de Castilla (50cl)	5/28
En Rama Fernando de Castilla (37,5cl)	5/20

Manzanillas

La Goya	2,5/18
Papirusa	3,2/18
Fernando de Castilla	2,2/16
Pasada Pastrana	2,8/21
En Rama Carvajal	2,9/22

(De crianza biológica y crianza oxidativa)

Amontillados

Fernando de Castilla	2,5/18
Valdespino Tío Diego	2,8/21
En Rama Carvajal	3/23
V.O.R.S Antique Fernando de Castilla (50cl)	6,5/35

Olorosos

Rio Viejo	2,5/18
Fernando Castilla	2,5/18
Urium	3,3/25
En Rama Carvajal	3/23
V.O.S Antique Fernando de Castilla (50cl)	7/36

Palo Cortados

Bertola	2,8/20
Península	3,5/26
V.O.R.S Antique Fernando de Castilla (50cl)	9/44

Medium

Medium RF10	2,5/18
En Rama Carvajal	5/34

Creams

Candela	2,2/16
Canasta	2,5/18
Fernando de Castilla	2,5/18

Pedro Ximenez

Néctar	2,5/18
Fernando de Castilla	2,5/18
V.O.R.S Antique Fernando de Castilla (50cl)	8/44

VINOS ESPUMOSOS

Lumé brut, Zalema	20
Beta brut palomino y chardonnay	3,2/18
Champagne Moët & chardon, Pinot noir, chardonnay, meunier	45

VINOS BLANCOS

V.T de Cádiz

Cortijo de Jara, Gewurztraminer	3/17
Forlong, ECO Palomino y PX	3/17
El muelle, Palomino	19
Contratiempo, Moscatel de Alejandria	19

Sierra de Málaga

La ola del melillero, PX moscatel	20
-----------------------------------	----

D.O Rías baixas (Pontevedra)

Casa Do Balin, Albariño	3,2/18
-------------------------	--------

D.O Rueda (Segovia y Valladolid)

Oropéndola, Verdejo	3/17
Caraballas, ECO Verdejo	3,4/19
El Perro Verde, Verdejo	19
José Pariente, Verdejo	20

D.O Valencia

Novio perfecto, Moscatel y Viura	17
----------------------------------	----

Vino de Extremadura

Dulce Eva, Eva	2,8/16
----------------	--------

VINOS ROSADOS

Son de Rosa tempranillo, Moristel	2,8/16
-----------------------------------	--------

VINOS TINTOS

V.T de Cádiz

Petit Forlong, Syrah, Merlot y Tintilla de Rota	3/17
Garum, Merlot, Syrah y Petit Verdot	3,4/19
Cobijado, Syrah, Cabernet, Tintilla, Tempranillo	3,4/19
Taberner, Syrah, Merlot y Cabernet Sauvignon	27

D.O Jumilla

Juan Gil 12, Monastrell	19
-------------------------	----

D.O Almansa (altiplano de Albacete)

La Atalaya del Camino, Garnacha y Monastrell	20
--	----

V.T Extremadura

Habla del silencio, Cabernet, tempranillo y syrah,	19
--	----

Selección Sumiller

D.O Ribera del Duero

Tamaral Roble, Tempranillo	3/17
Pruno, Tempranillo y Cabernet	20
Matarromera Crianza, Tempranillo	28

Pagos

Pago Florentino	26
Pago Capellanes	28
Pago carrovejas	42

D.O La Rioja

Sierra Cantabria, Tempranillo y Graciano	3,3/19
Izadi (crianza),Tempranillo	3,3/19
Luis Cañas, Garnacha tinta, Tempranillo	23
Muga, garnacha tinta, tempranillo, mazueta, graciano	26

