

TOP ALMADRABA

unidad plato

9,90 [1 UNID]	--	TOSTA TARIFA [1-4-11] Tartar de atún rojo de Almadraba con mayotrufa, wakame y tomate seco. GADIRA*
--	11,00	SALMOREJO CORDOGADITANO [1-4] Salmorejo cordobés, hecho con tomates de Conil, dados de atún rojo de Almadraba, huevas de esturión y pan frito. GADIRA*
--	24,00	"STEAK TARTAR" DE ATÚN [1-3-4-10-12] Tartar de atún rojo de Almadraba macerado estilo "Steak tartar". Acompañado de anchoa 00 y panipuris crujientes. GADIRA*
--	24,00	HUEVOS ROTOS CON CARPACCIO DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA [1-3-4] Huevos de corral y patatas de Sanlúcar fritas con carpaccio de descargamento de atún rojo de almadraba. GADIRA*
--	24,50	WOK DE ATÚN ROJO [1-3-4-6-11] Salteado de fideos udón, verduras, Katsuobushi y atún rojo de almadraba. GADIRA*

GADIRA*

Empresa puntera en el sector pesquero con más de 30 años de experiencia, un referente en el mundo del atún rojo de Almadraba.

ENTRANTES FRÍOS

● plato

--	15,00	TOMATE PESTO [7-8] Aliño de tomate rosa, rúcula, cebolla, pesto genovés, pipas de calabaza y mozzarella.
--	12,90	ENSALADILLA SEGÚN MERCADO [1-3-4] Ensaladilla del Chef con productos frescos del mercado.
18,00 [1/2 RACIÓN]	27,00	TABLA DE QUESOS "SI TE GUSTA EL QUESO" [1-7-8] • Casín de la corte, leche cruda de vaca, boca dormida. • Queso de Pría rojo 3 leches de Llanes. • Queso azul madurado con mohos de Chantada. • Payoyo.
--	14,50 [80 GR]	LOMITO IBÉRICO DE BELLOTA Corte loncheado de presa ibérica de bellota curada. AOVE.
	17,00 [2 UNID]	PATACÓN DE STEAK TARTAR [1-3-6-10-11] Steak tartar de solomillo de ternera sobre patacón frito y guacamole.
--	26,00	CEVICHE DE CORVINA SALVAJE [1-4] Ceviche típico peruano, elaborado con dados de corvina salvaje. Acompañado de maíz crujiente y patacón frito.

ENTRANTES CALIENTES

● plato

10,50 [1 UNID]	--	TACO SANLÚCAR [1-2-3] Tortillita de camarones Sanlúcar de Barrameda, gambones y guacamole casero.
--	10,50	PATATAS BRAVÍSIMAS [1-3] Patatas fritas con salsa casera de Chipotle y ali oli de hierbabuena.
-- [6 UNID]	12,00	GYOZAS [1-2-3-6-7-11] Gyozas al vapor de langostinos y verduras.
-- [8 UNID]	14,00	CROQUETAS CASERAS GOURMET [1-3-7] Variadas y riquísimas, pregunte por nuestros sabores.
--	15,00	PAN BRIOCHE PULLED PORK [1-3-7] Carne de cerdo deshilachada en salsa, cheddar y huevo frito.
10,50 [1 UNID]	--	MINI BURGUER DE CÁDIZ [1-7] Hamburguesa de vaca retinta, raza gaditana, con carpaccio de lomo de la misma retinta, queso viejo y cebolla caramelizada. Acompañada de boniato crujiente con toque de lima.

MAR

● plato

--	19,00	CARPACCIO DE GAMBA ROJA [2-4] Carpaccio de gamba roja, salsa verde Y huevas de arenque. Con tostas cristal.
	7,50/100 G [Entre 350g y 450g aprox la pieza]	PULPO GALLEGO A LA BRASA [1-7-14] Pata de pulpo gallego a la brasa con parmentier de boniato.
--	17,00	LASAÑA CRUJIENTE DE ATÚN [1-3-4-7] Lasaña con láminas crujientes wonton y atún con tomate especiado por el Chef.
--	24,00 [2 UNID]	TACOS DE CORVINA SALVAJE [1-3-4] Tacos de tortita de trigo, guacamole casero, cebolla encurtida, mayonesa de lima y corvina salvaje en tempura.
--	29,50	ATÚN ROJO A LA PLANCHA [4] Medallones de lomo de atún rojo de Almadraba a la plancha acompañados de verduras de temporada salteadas.
--	S/M	PESCADO FRITO O BRASA [1-4] Pescado elegido por el Chef según temporada/ mercado, a la brasa o frito.

DE RAZA

● plato

--	31,00 [350 g]	MEDALLÓN IDIAZABAL [7] Solomillo de ternera premium con crema de queso vasco Idiazabal y champiñones. Guarnición de verdura y patata asada.
8,00/100 G [Entre 600g y 1Kg aprox la pieza]		TARUGO DE PRESA IBÉRICA A LA BRASA Presa ibérica de bellota a la brasa. CON PIEDRA DE CALOR. Elija su guarnición*.
8,00/100 G [Entre 350g y 500g aprox la pieza]		CUBE ROLL DE NOVILLO ARGENTINO Medallón trinchado de Novillo Argentino a la brasa. CON PIEDRA DE CALOR. Elija su guarnición*.
S/M [Entre 700g y 1,2Kg aprox la pieza]		CORTE DE VACUNO PREMIUM CERTIFICADO Corte de vacuno nacional según mercado. Pregúntenos.
5,00	--	GUARNICIONES* Patatas de Chipiona fritas. [1]
--	8,00	Pimientos del padrón y tomate cherry en rama fritos. [1]
--	9,50	Verduras de Chipiona a la brasa.
6,00	--	Papas arrugás con mojo rojo canario.

ARROCES

● plato

--	17,00	RISOTTO DE SETAS TRUFADO [1-7] Arroz, nata, parmesano, trufa y mix de setas de temporada.
--	18,00	ARROZ DE ZURRAPA DE LOMO EN MANTECA COLORÁ Y HUEVO FRITO [1-3] Arroz hecho en manteca colorá.
--	S/M [PARA 2]	ARROZ DEL MAR [4] Arroz marinero con productos frescos según mercado.
--	44,00 [PARA 2]	ARROZ DE BLACK ANGUS Arroz meloso ibérico con pieza de costillar de Blanck Angus (entre 300gr y 500gr el costillar) y setas shimeji.
--	34,00 [PARA 2]	ARROZ DE VERDURAS Arroz elaborado con verduras de Chipiona.



OTROS ARROCES POR ENCARGO

COLA DE TORO/CALAMAR DE POTERA/PULPO...
(AVÍSENOS AL HACER SU RESERVA PARA
INFORMACIÓN SOBRE PRECIOS Y
POSIBILIDADES SEGÚN MERCADO)

POSTRES

--	8,00	TARTA DE QUESO AL HORNO [1-3-7] Tarta casera de queso al horno con dulce de leche y galleta lotus.
--	8,00	BRIOCHE TIPO TORRIJA [1-7] Torrija de pan brioche hecha en leche con helado de dulce de leche y canela.
--	7,00	TARRO DE FERRERO ROCHER [1-7-8-12] La mejor tarta de galletas hecha con bombones FERRERO ROCHER.
--	7,00	TARTA CHOCO BLANCO Y PISTACHOS [1-7-8-12] Tarta de galletas y chocolate blanco con crema de pistachos.

IVA.

Todos los precios que aparecen en la carta son con IVA incluido.

¿QUIERES PAN Y PICOS? En tu cuenta cargaremos **1,50€ POR PERSONA**, en concepto de pan y picos. **DISPONEMOS DE PAN SIN GLUTEN POR 1,40€ POR PERSONA Y DE PICOS SIN GLUTEN POR 0,60€.** Si no quieres este servicio, háznoslo saber.

ALÉRGICOS GLUTEN 1 / CRUSTÁCEOS 2 / HUEVOS 3 / PESCADO 4 / CACAHUETES 5 / SOJA 6 / LÁCTEOS 7 / FRUTOS DE CÁSCARA 8 / APIO 9 / MOSTAZA 10 / GRANOS DE SÉSAMO 11 / DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS 12 / ALTRAMUCES 13 / MOLUSCOS 14 /

"AL SER UNA COCINA ABIERTA QUE TRABAJAMOS CON NUMEROSOS PRODUCTOS, NO PODEMOS ASEGURAR QUE NO EXISTA CONTAMINACIÓN CRUZADA POR TRAZAS. SI POSEE ALGUNA ALERGIA O INTOLERANCIA, AVISE A NUESTRO PERSONAL."