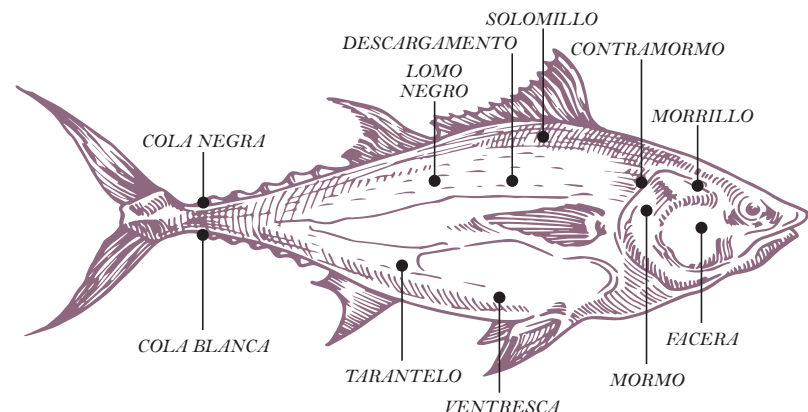


AUTÉNTICO ATÚN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA

FRESCO EN TEMPORADA. ULTRACONGELADO -60° TODO EL AÑO.



- Tataki de atún rojo con mahonesa de soja, juliana de zanahorias y algas marinas (descargamento) (semicrudo) 27.00€
 - Atún rojo marinado al aroma de trufa con perlas de jengibre, fondo de algas wakame y lascas de parmesano (semicrudo) 28.00€
 - Carpaccio de atún rojo con tartar de gambas blancas (crudo) (descargamento) 25.00€
 - Tartar de atún rojo con guacamole casero (crudo) (descargamento) 26.00€
 - Tosta de solomillo de atún, tomate semi-seco, pesto de pistacho y parmesano gratinado (cocinado) . 16.00€
 - Morrillo de atún rojo a la sal (cocinado) 32.00€
 - Tacos de morrillo de atún rojo en salsa de tomate casero con huevo de corral frito (cocinado) . 30.00€
 - Filete de ventresca de atún rojo a la brasa con patatas al horno y pisto casero (cocinado)..... 28.00€
- Todo el atún que se trabaja en Casa Francisco es de almadraba y de máxima calidad certificada.*

PESCADOS DEL LITORAL

- Lomo de corvina de roca a la plancha 24.00€
- Cazuela de pescado de roca al estilo mediterráneo 25.00€
- Lomo de pescado de roca al Tío Pepe 25.00€
- Albóndigas de corvina y langostinos a la manzanilla de Sanlúcar (8 ud.) 18.00€
- Calamar de potera a la plancha con vinagreta de cebollino y pistachos 24.00€
- Dorada y lubina de estero 48.00€/kg

PESCADOS DEL DÍA SALVAJES DE NUESTRAS COSTAS

- Urta y Pargo de Conil 70.00€/kg
 - Borriquete, corvina o sargo 45.00€/kg
 - Lenguado, salmonete, mero, besugo de la pinta y rodaballo 65.00€/kg
- Todos nuestros pescados podrán ser elaborados a la sal, a la plancha o al horno en su jugo al aceite de oliva.*

NUESTRAS CARNES

- Carpaccio de solomillo de retinto con parmesano y pesto al aroma de trufa 21.00€
- Entrecot de vaca frisona premium (350 grs. aprox.) 30.00€
- Presa ibérica pura de paleta Sánchez Romero 5 jotas 22.00€
- Rabo de toro deshuesado al tinto de la tierra 22.50€
- Pollo de campo en salsa al señorito 18.50€

PARA LOS NIÑOS/AS

- Filete de pollo empanado con patatas fritas 11.00€

Se pone en conocimiento de los consumidores, que los productos de la pesca afectados por el Real Decreto 1420/2006, del 1 de Diciembre (Prevención de la parasitosis por anisakis), que se sirve en este establecimiento ha sido sometido a congelación de -20°C.

ENSALADAS

- Ensalada de gambones y aguacate con vinagreta de trufa y fresas de Conil 17.00€
- Ensalada de la huerta de Conil con atún en aceite 12.80€
- Ensalada de tomate de la huerta de Conil con queso feta y tapenade de olivas negras 12.90€
- Ensalada de ventresca de atún rojo confitada con tomate rosa de Conil..... 18.00€

ENTRANTES

- Crema de salmorejo Cordobés con taquitos de jamón ibérico 10.00€
- Anchoas mariposa del Cantábrico (6 ud.) 22.50€
- Anchoas mariposa del Cantábrico extras “Solano-Arriola” elaboración tradicional (6 ud.)..... 28.00€
- Paletilla de jamón 100% ibérico (100 grs.) 22.00€
- Queso Payoyo 15.00€
- Chocos de trasmallo fritos 16.00€
- Acedías de Sanlúcar fritas 15.00€
- Boquerones fritos abiertos al limón 14.00€
- Boquerones en vinagre sobre fondo de salmorejo cordobés y reducción de vinagre balsámico de módena..... 15.50€
- Langostinos envueltos en albahaca fritos con salsa de curry y mango (10 ud.)..... 15.50€
- Croquetas caseras de la casa (6 ud.) 14.00€

LA MAR DE SABORES

- Sardinas de Barbate marinadas en vinagre con tapenade de oliva negra de calamata y tomate al aroma de albahaca (6 lomos)..... 15.00€
- Tartar de carabinero extra especial con mahonesa de yuzu y perlas de wasabi 29.00€
- Gambas al ajillo extras 18.00€
- Almejas de Carril extras al Tío Pepe 26.00€
- Gambas blancas extras a la plancha (200 gr.) 27.00€
- Gambas blancas cocidas (250 gr.) 25.00€
- Gambas rojas a la plancha o a la sal (mín. 6 unidades) 140.00€/kg
- Bogavante nacional cocido o plancha 105.00€/kg
- Langosta cocida o plancha 120.00€/kg
- Carabineros extra especiales a la sal o a la plancha 170.00€/kg

DE LA HUERTA

- Verduras de temporada asadas al horno con salsa romesco (opción vegana) 14.00€
- Alcachofas de la huerta de Conil con crema de setas, ralladura de foie biscuit y huevo poché 18.00€

ARROCES Y GUISOS MARINEROS

- Paella de arroz al señorito (min. 2 personas) 20.00€/pax
- Paella de arroz negro con chocos de trasmallo (min. 2 personas) 20.00€/pax
- Caldero de arroz meloso de presa ibérica de paleta y setas (min. 2 personas) 21.50€/pax
- Caldero de arroz con langosta 130.00€/kg
- Caldero de arroz con bogavante 115.00€/kg
- Caldero de arroz con carabineros extras (min. 2 personas) 29.00€/pax
- Fideuá negra de calamar de potera a la brasa (min. 2 personas) 24.00 €/pax
- Caldero de fideos con almejas de carril (min. 2 personas) 22.00 €/pax

Servicio de pan y aperitivos 2€.

(En caso de no querer este servicio, háganselo saber al camarero antes de ser servidos. Gracias)

10% IVA incluido.

Disponible carta de alérgenos. Consulten al camarero.