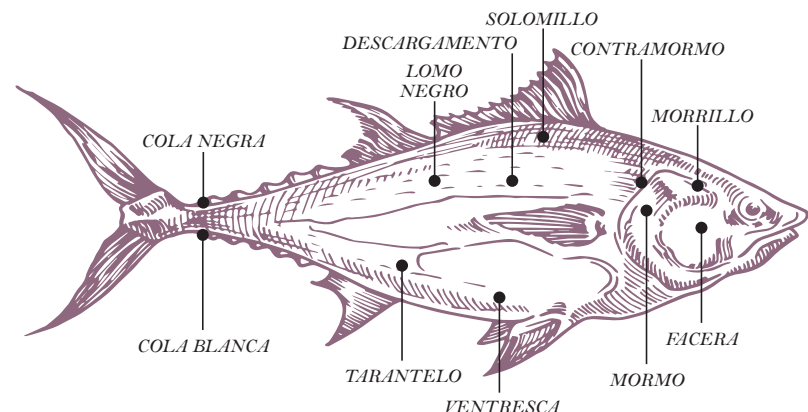


# AUTÉNTICO ATÚN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA

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*) ..... 23.00€
  - Tartar de atún rojo con guacamole casero (crudo) (*descargamento*) ..... 24.50€
  - Tosta de solomillo de atún, tomate semi-seco, pesto de pistacho y parmesano gratinado (cocinado) . 15.50€
  - 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 pescado de roca a la plancha ..... 22.90€
- Lomo de pescado de roca a la roteña ..... 24.00€
- 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 ..... 23.00€
- Dorada y lubina de estero ..... 48.00€/kg

## PESCADOS DEL DÍA SALVAJES DE NUESTRAS COSTAS

- Urta y Pargo de Conil ..... 68.00€/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

- Solomillo de ternera retinta a la plancha ..... 27.00€
  - Solomillo de ternera retinta con foie francés ..... 33.00€
  - Entrecot de ternera retinta certificada ..... 23.00€
  - Presa ibérica pura de paleta Sánchez Romero 5 jotas ..... 22.00€
  - Rabo de toro deshuesado al tinto de la tierra ..... 22.50€
- SALSAS PARA LAS CARNES: Pimienta o Chimichurri** ..... 2.80€

## 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 Y CREMAS FRÍAS

- Ensalada de gambones y aguacate con vinagreta de trufa y fresas de Conil ..... 15.90€
- Ensalada de atún rojo en tataki con ajoblanco, alga wakame y aceite de sesámo ..... 17.00€
- Ensalada de ventresca de atún rojo confitada con tomate corazón de buey de Conil ..... 18.00€
- Crema de salmorejo Cordobés con taquitos de jamón ibérico ..... 8.50€

## PARA COMPARTIR

- Sardinas de Barbate marinadas en vinagre con tapenade de oliva negra de calamata y tomate al aroma de albahaca (6 lomos)..... 15.00€
- Anchoas mariposa del Cantábrico (6 ud.) ..... 22.50€
- Paletilla de jamón 100% ibérico (100 grs.) ..... 23.50€
- Queso Payoyo ..... 15.00€
- Boquerones en vinagre sobre fondo de salmorejo cordobés y reducción de vinagre balsámico de módena..... 14.50€
- Carpaccio de retinto con parmesano y pesto al aroma de trufa ..... 18.00€
- Tartar de carabinero extra especial con mahonesa de yuzu y perlas de wasabi ..... 28.00€
- Alcachofas de la huerta de Conil con salsa romesco y papada ibérica ..... 15.50€

## NUESTRAS FRITURAS "DE SIEMPRE"

- Chocos de trasmallo fritos ..... 16.00€
- Acedías de Sanlúcar fritas ..... 15.00€
- Boquerones fritos abiertos al limón ..... 14.00€
- Langostinos envueltos en albahaca fritos con salsa de curry y mango (10 ud.)..... 15.50€
- Croquetas de jamón ibérico con velo de papada ibérica y compota de manzana reineta (6ud.) .. 14.00€

## MARISCOS

- Gambas al ajillo extras ..... 18.00€
- Almejas de Carril extras al Tio Pepe ..... 25.00€
- Gambas blancas extras a la plancha (200 gr.) ..... 26.00€
- Langostinos extras a la sal o plancha (*mín. 6 unidades*) ..... 90.00€/kg
- 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

## ARROCES Y GUIOS MARINEROS

- Paella de arroz al señorito (*min. 2 personas*) ..... 20.00€/pax
- Fideuá negra de calamar de potera a la brasa (min. 2 personas) ..... 22.00 €/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*) ..... 27.50€/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.