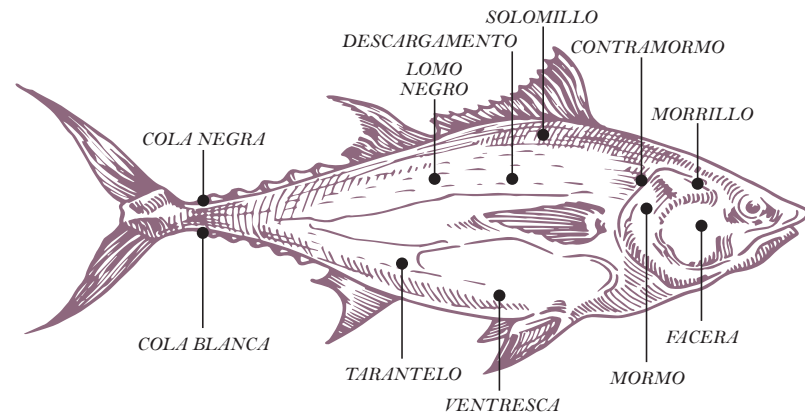


AUTÉNTICO ATÚN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA

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



- Tataki de atún rojo con mahonesa de soja, juliana de zanahorias y algas marinas (descargamento) (semicrudo) 29.00€
 - Atún rojo marinado al aroma de trufa con perlas de jengibre, fondo de algas wakame y lascas de parmesano (semicrudo) 30.00€
 - Carpaccio de atún rojo con tartar de gambas blancas (crudo) (*descargamento*) 25.00€
 - Tartar de atún rojo con guacamole casero (crudo) (*descargamento*) 25.00€
 - Tosta de solomillo de atún, tomate semi-seco, pesto de pistacho y parmesano gratinado (cocinado) . 16.00€
 - Morrillo de atún rojo a la sal o plancha (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€
 - Tarantelo de atún rojo a la plancha (cocinado) 27.00€
- 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 al vino fino 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 25.00€
- 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 24.00€
 - Presa ibérica pura de paleta 22.50€
 - Rabo de toro deshuesado al tinto de la tierra 24.50€
- SALSA PARA LAS CARNES: Pimienta** 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, salsa rosa y fresas de Conil 16.90€
- Ensalada de atún rojo en tataki con ajoblanco, alga wakame y aceite de sesámo 18.00€
- Ensalada de ventresca de atún rojo confitada con tomate raf 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€
- Anchoas mariposa extras del Cantábrico "Solano Arriola" (6 ud.) 28.50€
- Paletilla de jamón 100% ibérico (100 grs.) 25.00€
- 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 20.50€
- Tartar de carabinero extra especial con mahonesa de yuzu y perlas de wasabi 30.00€
- Alcachofas de la huerta de Conil con salsa romesco y papada ibérica (opción vegana "sin papada")..... 15.50€

NUESTRAS FRITURAS "DE SIEMPRE"

- Calamares de lonja fritos 20.00€
- Acedías de Sanlúcar fritas 16.00€
- Boquerones fritos abiertos al limón 14.50€
- 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 19.00€
- Almejas de Carril extras al Tio Pepe 25.50€
- 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) 22.50 €/pax
- Caldero de arroz meloso de presa ibérica de paleta y setas (min. 2 personas) 22.50€/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) 30.00€/pax
- Caldero de fideos con almejas de carril (min. 2 personas) 22.50 €/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.