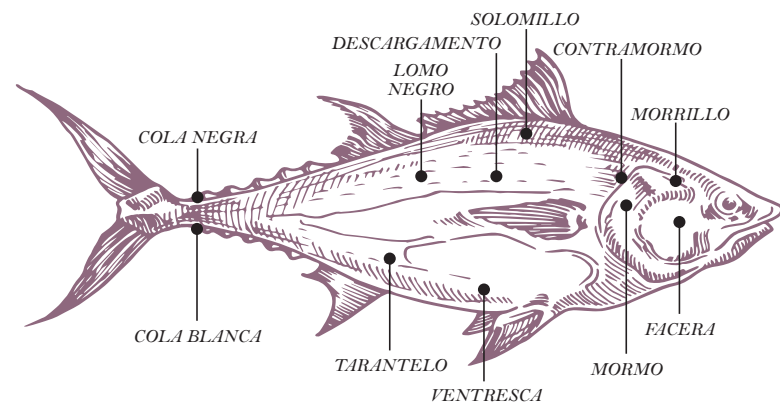


AUTÉNTICO ATÚN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA

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



- Sashimi de lomo de atún rojo con mahonesa de wasabi y salsa de ostras (crudo) 25.00€
 - Sashimi de tarantelo de atún rojo templado con AOVE y aceite de sésamo y crujiente de ajo tostado (crudo)..... 26.50€
 - Tataki de atún rojo marinado al aroma de trufa con perlas de jengibre, fondo de algas wakame y lascas de parmesano (semicrudo) (descargamento) 30.00€
 - Carpaccio de atún rojo con tartar de gambas blancas (crudo) (descargamento) 25.00€
 - Tartar de atún rojo con guacamole casero (crudo) (descargamento) 30.00€
 - 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 con cous cous y salsa romesco 34.00€
 - Tacos de morrillo de atún rojo en tomate casero con huevo frito de corral 34.00€
 - Filete de ventresca de atún rojo a la plancha con guarnición del día 30.00€
 - Tarantelo de atún rojo a la plancha con guarnición del día 27.00€
- Todo el atún que se trabaja en Casa Francisco es de almadraza y de máxima calidad certificada.*

PESCADOS DEL LITORAL

- Lomo de pescado de roca a la plancha 25.00€
- Lomo de pescado de roca aromatizado a la sal con salsa tártara 25.00€
- Lomo de pescado de roca al vino fino 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 25.00€
- Kokotxas de bacalao al pil pil (200 gr.) 31.50€
- Dorada / Lubina de estero de Barbate 52.50€/kg

PESCADOS DEL DÍA SALVAJES DE NUESTRAS COSTAS

- Urta, pargo, lenguado, salmonete, mero, besugo de la pinta, rodaballo y dorada 70.00€/kg
 - Borriquete, corvina o sargo 50.00€/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 certificada a la plancha 27.00€
- Solomillo de ternera retinta con foie francés 33.00€
- Presa ibérica 100% pura de paleta 24.50€
- Rabo de toro deshuesado al tinto de la tierra 25.50€
- SALSAS PARA LAS CARNES 3.00€

*Nuestras carnes a la plancha llevan guarnición de verduras asadas y patatas

PARA LOS NIÑOS/AS

- Filete de pollo empanado con patatas fritas 12.00€

Si posee alguna alergia o intolerancia, avise a nuestro personal antes de ser atendido.

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 16.00€
- Ensalada de atún rojo en tataki con ajoblanco, alga wakame y aceite de sésamo 18.00€
- Crema de ajoblanco con lomo de sardina ahumada, piparra y perlas de vermut 12.90€
- Crema de salmorejo Cordobés con taquitos de jamón ibérico 9.00€

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 extras del Cantábrico "Angelachu" sobadas a mano (6 ud.) 28.50€
- Paletilla de jamón 100% ibérico (100 grs.) 25.50€
- Queso Payoyo 18.00€
- Boquerones en vinagre sobre fondo de salmorejo cordobés y reducción de vinagre balsámico de módena..... 15.00€
- Carpaccio de solomillo de retinto con parmesano y pesto al aroma de trufa 24.00€
- Tartar de carabinero extra especial con mahonesa de yuzu y perlas de wasabi 35.00€
- Tartar de gambas rojas sobre alcachofa confitada, mahonesa de ponzu, salsa de ostras y caviar de salmón 25.00€
- Alcachofas de la huerta de Conil con salsa romesco y papada ibérica (opción vegana "sin papada")..... 15.50€
- Parrillada de verduras de la huerta de Conil con ajoblanco y pesto (opción vegana) 16.00€

NUESTRAS FRITURAS "DE SIEMPRE"

- Calamares de lonja fritos 20.00€
- Boquerones fritos abiertos al limón 15.00€
- 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 (6 ud.) .. 14.00€

MARISCOS

- Gambas extras al ajillo 18.00€
- Almejas de Carril extras al Tio Pepe 25.50€
- Gambas blancas extras a la plancha o cocidas (200 gr.) 28.00€
- Gambas rojas a la plancha o a la sal (mín. 6 unidades) 140.00€/kg
- Bogavante nacional cocido o plancha (disponibilidad según mercado) 115.00€/kg
- Langosta cocida o plancha (disponibilidad según mercado) 130.00€/kg
- Carabineros extra especiales a la sal o a la plancha 190.00€/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) 23.00 €/pax
- Caldero de arroz meloso de presa ibérica de paleta y setas (min. 2 personas) 22.90€/pax
- Caldero de arroz con langosta 140.00€/kg
- Caldero de arroz con bogavante 125.00€/kg
- Caldero de arroz con carabineros extras (min. 2 personas) 35.00€/pax
- Caldero de fideos con almejas de carril (min. 2 personas) 23.00 €/pax

Servicio de pan y aperitivos 2.25€

(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.