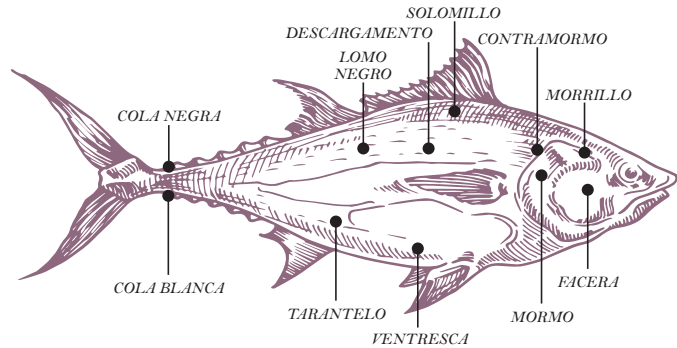


AUTÉNTICO ATÚN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA

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



- Gilda de atún rojo elaborada en la casa (semimojama, cebolleta, aceituna, queso feta, piparra, maíz frito y mahonesa de anchoas) 12.90€/2uds
 - Carpaccio de atún rojo con tartar de gambas blancas (crudo) (descargamento) 25.00€
 - Tartar de atún rojo con guacamole casero (crudo) (descargamento) 30.00€
 - Tataki de atún rojo marinado al aroma de trufa con perlas de Yuzu, fondo de algas wakame y lascas de parmesano (semicrudo) (descargamento) 30.00€
 - Tartar de toro (ventresca) de atún rojo al aroma de trufa, burrata fresca, albahaca y tomate marinado 32.00€
 - Sashimi de toro (ventresca) de atún rojo 35.00€
 - Taco de tortillita de camarones relleno de tartar de atún rojo picante 15.50€/ud
 - 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€
 - Solomillo de atún rojo sobre pisto frito y salsa de ostras 27.90€
- 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 25.00€
- Lomo de pescado de roca al vino fino26.50€
- 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 26.00€
- Dorada / Lubina de estero de Barbate 55.00€/kg

PESCADOS DEL DÍA SALVAJES DE NUESTRAS COSTAS

- Urta, pargo, lenguado, salmonete, mero, besugo de la pinta, rodaballo y dorada 78.00€/kg
 - Borriquete, corvina o sargo 55.00€/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

- Lomo bajo de vaca con 30 días de maduración “selección caníbal”(350 gr. aprox.) 36.00€
 - Solomillo de vaca madurada a la plancha 30.00€
 - Solomillo de vaca madurada con foie francés 35.00€
 - Presa ibérica 100% pura de paleta 25.00€
 - Rabo de toro deshuesado al tinto de la tierra 26.00€
 - 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 espinacas, crujiente de queso de cabra, cebolla caramelizada y vinagreta de frutos rojos 16.00€
- 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 19.00€
- Crema de ajoblanco con lomo de sardina ahumada, piparra y compota de pera 12.90€
- Crema de salmorejo Cordobés con taquitos de jamón ibérico 8.90€

PARA COMPARTIR

- Nuestro jamón de almadraba con almendra frita 25.00€
- Sardinas de Barbate marinadas en vinagre con tapenade de oliva negra de calamata y tomate al aroma de albahaca (6 lomos)..... 15.50€
- Ceviche de pescado de roca con leche de tigre de maracuyá 25.00€
- Anchoas mariposa extras del Cantábrico "Angelachu" sobadas a mano (6 ud.) 29.50€
- Queso Payoyo curado, dulce de membrillo y nueces 20.00€
- Boquerones en vinagre sobre fondo de salmorejo cordobés y reducción de vinagre balsámico de módena..... 15.50€
- Carpaccio de Waygu Kobe, máxima calidad A5 (25 gr. aprox.) 22.50€
- Carpaccio de solomillo de retinto con parmesano y pesto al aroma de trufa25.00€
- 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€
- Remo de pulpo braseado con puré de patatas y chips de violetas26.00€
- Parrillada de verduras de la huerta de Conil con ajoblanco y pesto (opción vegana) 17.00€

NUESTRAS FRITURAS "DE SIEMPRE"

- Calamares de lonja fritos 21.90€
- Boquerones fritos abiertos al limón15.00€
- Langostinos envueltos en albahaca fritos con salsa de curry y mango (10 ud.)..... 15.90€
- Croquetas caseras de la casa (6 ud.) 14.00€

MARISCOS

- Gambas extras al ajillo20.00€
- Almejas de Carril extras al Tio Pepe 26.00€
- Gambas blancas extras a la plancha o cocidas (200 gr.) 34.00€
- Gambas blancas extras templadas al aroma de carbón (8 ud.) 28.50€
- Gambas rojas a la plancha o a la sal (mín. 6 unidades) 140.00€/kg
- Bogavante nacional cocido o plancha (disponibilidad según mercado)120.00€/kg
- Langosta cocida o plancha (disponibilidad según mercado)130.00€/kg
- Carabineros extra especiales a la sal o a la plancha200.00€/kg

ARROCES Y GUISOS MARINEROS

- Paella de arroz al señorito (mín. 2 personas) 20.50€/pax
- Fideuá negra de calamar de potera a la brasa (mín. 2 personas) 24.00€/pax
- Caldero de arroz meloso de presa ibérica de paleta y setas (mín. 2 personas) 23.50€/pax
- Caldero de arroz con langosta 140.00€/kg
- Caldero de arroz con bogavante130.00€/kg
- Caldero de arroz meloso de carabineros extras (mín. 2 personas) 35.00€/pax
- Caldero de fideos con almejas de carril (mín. 2 personas) 24.00€/pax
- Arroz de carpaccio de carabineros (para 2 personas) 58.00€

Servicio de pan y aperitivos 2.30€
(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.