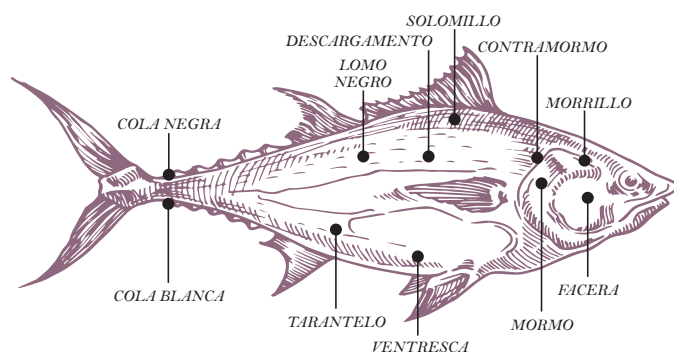


AUTÉNTICO ATÚN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA

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



- Carpaccio de atún rojo con tartar de gambas blancas (*crudo*) (*descargamento*) 26.00€
- 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*) ... 16.90€
- Morrillo de atún rojo a la sal o plancha con cous cous y salsa romesco (*200 gr.*) 35.80€
- Tacos de morrillo de atún rojo en tomate casero con huevo frito de corral 35.80€
- 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 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 26.80€
- Lomo de pescado de roca al vino fino 27.00€
- Lomo de dorada a la plancha o a la bilbaina 25.80€
- 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 58.00€/kg

PESCADOS DEL DÍA SALVAJES DE NUESTRAS COSTAS

- Urta, pargo, lenguado, salmonete, mero, besugo de la pinta, rodaballo y dorada 80.00€/kg
 - Borriquete, corvina o sargo 58.00€/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 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€
- *SALSA PARA LAS CARNES* 3.00€

PARA LOS NIÑOS/AS

- Filete de pollo empanado con patatas fritas 14.00€

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 16.50€
- Ensalada de gambones y aguacate con vinagreta de trufa, salsa rosa y fresas de Conil 17.50€
- 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 15.80€
- Crema de salmorejo Cordobés con taquitos de jamón ibérico 11.00€

PARA COMPARTIR

- Sardinas de Barbate marinadas en vinagre con tapenade de oliva negra de calamata y tomate al aroma de albahaca (*6 lomos*)..... 16.50€
- Ceviche de pescado de roca con leche de tigre de maracuyá 26.00€
- Anchoas mariposa extras del Cantábrico "Angelachu" sobadas a mano (*6 ud.*) 29.50€
- Queso Payoyo curado, dulce de membrillo y nueces 22.00€
- Boquerones en vinagre sobre fondo de salmorejo cordobés y reducción de vinagre balsámico de módena..... 15.80€
- Tosta en hojaldre invertido de steak tartar de solomillo de retinto y anchoa con mahonesa de trufa (*2 ud.*) 18.00€
- Carpaccio de Waygu Kobe, máxima calidad A5 (*25 gr. aprox.*) 22.50€
- Carpaccio de solomillo de retinto con parmesano y pesto al aroma de trufa 25.00€
- Tartar de carabinero extra especial con mahonesa de yuzu y perlas de wasabi 36.00€
- Tartar de gambas rojas sobre alcachofa confitada, mahonesa de ponzu, salsa de ostras y caviar de salmón 25.00€
- Puerros confitados con salsa romesco y crujiente de almendras 16.00€
- Parrillada de verduras de la huerta de Conil con ajoblanco y pesto (opción vegana) 18.00€

NUESTRAS FRITURAS "DE SIEMPRE"

- Calamares de lonja fritos 23.00€
- Boquerones fritos abiertos al limón 15.80€
- Langostinos envueltos en albahaca fritos con salsa de curry y mango (*10 ud.*)..... 17.00€
- Croquetas caseras de la casa (*6 ud.*) 15.00€

MARISCOS

- Gambas extras al ajillo 22.00€
- Almejas de Carril extras al Tio Pepe 26.00€
- Gambas blancas extras a la plancha o cocidas (*200 gr.*) 34.00€
- Gambas rojas a la plancha o a la sal (*mín. 6 unidades*) 140.00€/kg
- Bogavante nacional cocido o plancha (*disponibilidad según mercado*) 130.00€/kg
- Langosta cocida o plancha (*disponibilidad según mercado*) 140.00€/kg
- Carabineros extra especiales a la sal o a la plancha 200.00€/kg

ARROCES Y GUIOS MARINEROS

- Paella de arroz al señorito (*min. 2 personas*) 22.00€/pax
- Fideuá negra de calamar de potera a la brasa (*min. 2 personas*) 24.00€/pax
- Caldero de arroz meloso de presa ibérica de paleta y setas (*min. 2 personas*) 24.00€/pax
- Caldero de arroz con langosta 140.00€/kg
- Caldero de arroz con bogavante 130.00€/kg
- Caldero de arroz meloso de carabineros extras (*min. 2 personas*) 37.00€/pax
- Caldero de fideos con almejas de carril (*min. 2 personas*) 24.50€/pax
- Arroz de carpaccio de carabineros (*para 2 personas*) 58.00€

Servicio de pan y aperitivos 2.40€

(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.