

PARA EMPEZAR

Tomates variados, guacamole y migas de aceite de oliva	16
Atún Kimuchi	24
Ortiguillas fritas	19
Alcachofas a la brasa y yema cocinada	19
Croquetas de setas o de cocido	17
Mejillones y americana picantita o curry verde	18
Marisco del día (Gamba blanca, quisquilla de Motril, gamba roja)	S/M
Pulpo asado y parmentier de cheddar y sobrasada	24
Las gambas al ajillo de El Conjuero	28
Aguacate en tempura y vinagreta de huevas de merluza	19
Dados de atún picante y escabeche de calabaza	24
Boquerones bien fritos	18
Calamares fritos a la Andaluza	24

SEGUIMOS

Bacalao, pikillos y sus callos al Pil-Pil	24
Pescado del día en vitrina (consultar)	S/M
Lubina frita en dados y sin espinas	26
Ventresca de atún asada, parmentier y PX	30

CARNES

Lomo de vaca clandestino Txogitxu	30
Solomillo de vaca asado, parmentier y trufa	30
Presa de bellota asada y praliné de pipas	23
Canelón de pintada rústica y parmentier trufada	24

ARROCES (POR ENCARGO)

Arroz del señorito	23
Arroz negro de sepia	22
Arroz seco de Txuleta de vaca (mínimo 3 pax)	24
Arroz seco de Gamba Roja y ortiguillas	28
Fideos tostados marineros	22

Menú Infantil	12
---------------	----

POSTRES

Flan del bueno	8
Torrija de pan brioche y helado	10
Brownie de chocolate y helado	9
Panna cotta de leche de oveja y jugo de fresas	9
Tarta de queso al horno	11