

## COMPÁS DE MAREAS (Selección de entrantes)

	media	ración
Mojama de atún rojo salvaje de almadraba	14 (50g)	28 (100g)
Hueva curada de atún rojo salvaje de almadraba	16 (50g)	32 (100g)
Combinado de salazones y semiconservas	24 (50g)	39 (100g)
Tosta de atún y trufa		18,90
Ensalada de atún en tataki con sorbete de yuzu y citronela		26
Ensalada de algas, pepino, pulpo, calamar y gambón	18	25
Ensalada bacoreta con burrata, rúcula y tomate		25
Ensalada de caña de lomo, tomate, cebolla y crema de queso		25
Tomate trinchado con vinagreta de semimojama y ralladura de huevo seca		24
Ajo blanco de piñones con dados de tarantelo	18	26
Crema de gazpacho con huevo y mojama		16
Carpaccio de calabacín, guacamole, piñones, trufa y vinagreta de soja (vegano)		18
Carpaccio de carabineros		29

## DEL MAR Y LA TIERRA (Más allá de nuestra especialidad en atún)

Tartar de calamar con bombón de marisco		29
Cazuela de gambas al ajillo		28
Almejas finas a la marinera o al vapor		39
Taquitos de pescado frito		25
Calamares fritos		25
Caña de lomo ibérica de bellota (Joselito)	15 (50g)	29 (100g)
Surtido de quesos de la Sierra de Cádiz	24	30
Croquetas de jamón	12 (4ud)	24 (8ud)
Croquetas de bacalao	12 (4ud)	24 (8ud)

## PURO ATÚN! (Atún rojo en crudo)

Carpaccio de paladar con sorbete de lima y albahaca		27
Sashimi de lomo (descargamento)	24 (8ud)	36 (12ud)
Sashimi de ventresca (toro)	30 (8ud)	45 (12ud)
Sashimi de ventresca aburi con yema de erizo	32 (8ud)	48 (12ud)
Tartar de lomo (descargamento)	24	30
Tartar de ventresca (toro)		39
Tataki de descargamento (lomo negro)	24 (8ud)	36 (12ud)
Lomo picante, wakame y daikon		29
Ceviche de lomo blanco		29
Surtido de crudos (tartar, tataki, lomo picante, sashimi de lomo y ventresca)		48 (2pax)
Trilogía de sashimi (lomo, tarantelo y ventresca)		22 (1pax)

## AÑADIR

Caviar original Riofrío (Granada)	15 (5gr)	40 (20gr)
Raíz de wasabi natural japonés		16 (5gr)

## CALOR DEL ESTRECHO ASADO A FUEGO

	media	ración
Corazón a la plancha o aliñado	15	18
Ventresca a la plancha (graso)		31
Tarantelo a la plancha (semigraso)		30
Lomo a la plancha (magro)		30
Costillas de atún asadas	18	25
Ventresca con salsa de miso y mostaza (graso)	22	31
Solomillo de atún con salsa dulce picante (semigraso)		31
Parrillada de atún (ventresca, tarantelo, parpatana y solomillo)	40	80
Morrillo a la plancha (graso)		38
Contramormo al horno (graso)		38
Churrasco de atún (graso)		27
Parpatana asada (graso)		31

## MEMORIA DE LA ALMADRABA (Guisos tradicionales)

Galete estofado (graso)	19	29
Facera (carrillada) con salsa de oporto (graso)	19	29
Atún de almadraba en tomate con yema frita (semigraso)	22	29
Mormo de atún encebollado (semigraso)	22	29
Albóndigas de atún con tomate picante		18 (4ud)

## ARROCES (hasta las 16:00)

Arroz con atún (individual)		29
Risotto trufado de boletus (individual)		29
Arroz con carabineros (individual)		42

## ENTRE MARES

Gambas blancas cocidas o plancha (100gr)		24
Carabineros (100gr)		25
Pescado salvaje (Bocinegro, Salmonete, Urta, Besugo, Romerete, Lubina o Gallineta)		93 (Kg)
Parpatana de pescado al horno o al AOVE (Pargo, Corvina o Romerete)		80 (Kg)
Porción de Romerete a la plancha (220gr)		38
Filete de pescado de roca del litoral gaditano a la plancha		29
Lubina de estero (Lubimar) a la sal, plancha o frita		69 (Kg)
Lenguado		90 (Kg)

## CARNES

Solomillo de vaca madurada a la plancha (Discarlux premium)		36
Presalada Ibérica de bellota 100% (Joselito) a la plancha		29
Guarnición (verdura de temporada, patata a lo pobre, pisto tradicional o patatas fritas)		
Salsa (pimienta verde o cabrales)		2,5