

ENTRADAS

	Tapa	Plato
Carrillada a nuestro estilo	2,60	8,95
Atún rojo a la plancha con guacamole	3,95	
Croquetas de bacalao	2,25	8,00
Solomillo relleno de queso de cabra y jamón con salsa PX	3,00	8,95
Salmorejo cremoso a la andaluza	2,25	6,50
Merluza a la sidra con salsa de berberechos	2,90	8,95
Flores de alcachofa con langostinos y crema de ibéricos	2,90 und.	
Crujiente de salmón con espinacas y queso, salsa de yogur	2,90	9,75
Hamburguesa de choco y gambas con ali-oli de boletus	3,20	
Cola de toro	2,95	8,95
Magret de pato con estofado de piña y vinagreta de frutos rojos al jengibre	3,75	
Torrija de berenjena con queso de cabra, jamón, miel y sésamo	2,80	
 Jamón de bellota Joselito®	3,50	17,90
Caña de lomo de bellota	2,00	12,00
Queso puro de oveja	1,75	9,50
Queso Montenebro gratinado		11,50
Surtido ibérico Pando: Jamón, queso y caña de lomo		16,50
Pan ~ Sevilla con Portugal: Jamón ibérico, salmorejo y bacalao		8,50
Pan Cantábrico: Sardinillas, cama de pimientos y salsa ali-oli		8,50
Pan Pando: Crema de quesos con virutas de chacinas		7,50
Ensalada mixta: Lechuga, maíz, zanahoria, cebolla, tomate, atún y huevo duro		6,00
Ensalada de langostinos y salmón: Fruta fresca, lechuga y salsa rosa		8,30
Ensalada de queso: Queso de cabra gratinado, lechuga, frutos secos y vinagreta de miel		8,30
Cogollos con anchoas en salazón y pimientos asados		8,30
Cogollos con ventresca de bonito y vinagreta		8,25
Anchoas del Cantábrico en salazón		9,65
Anchoas extra La Castreña®		2,50 und.
Bacalao frito con fondo de fino salmorejo		13,50
Bacalao a la Reina		14,50
<i>“Su exquisito sabor fue descubierto en 1861 al mezclar bacalao legítimo con nata, especias y gambas”</i>		
Bacalao confitado con cremoso de ajo y bilbaína		13,50
Bacalao dorado (Patatas pajas, migas de bacalao y huevo)		9,50
Huevos fritos con jamón de bellota y patatas fritas al aceite de oliva		7,90
Huevos fritos con chorizo, o morcilla, y patatas fritas al aceite de oliva		6,90

CARNES

	<i>Tapa</i>	<i>Plato</i>
<i>Solomillo ibérico con salsa PX, cabrales, whisky o de boletus</i>	2,50	7,90
<i>Presa ibérica de Jabugo a la plancha con salsa mojo picón</i>		11,00
<i>Paletilla de cordero lechal a nuestro estilo</i>		17,50
<i>Lomo de buey a la piedra (o medio lomo)</i>	9,00	16,00
<i>Solomillo de buey con foie fresco a la plancha</i>		16,50
<i>Pechuga de pollo al carbón con parrillada de verduras</i>		7,90

PESCADOS

	<i>1/2 Ración</i>	<i>Ración</i>
<i>Puntillitas con base de salmorejo cremoso</i>	6,30	12,60
<i>Boquerones fritos</i>	6,30	10,30
<i>Adobito sevillano</i>	6,30	10,30
<i>Choco de Huelva frito</i>	6,30	10,30
<i>De todo un poco Adobo sevillano, puntillitas, calamares, bacalao y boquerones</i>		12,60

POSTRES

<i>Tocino de cielo con granizado de vino fino y sopa de naranja</i>	5,50
<i>Sopa de chocolate blanco en suspensión con sorbete de limón</i>	5,50
<i>Espuma de arroz con leche caramelizada y helado de nueces</i>	5,50
<i>Nuestra selección de Tartas (Pida nuestra carta)</i>	4,00

Menú Diario de Lunes a Viernes 9,00

Pieza de Pan 0,40€

Bolsa de Picos 0,20€

IVA incluido