

# ¡Picamos!

- |   |    |
|---|----|
| 1. Fedu-gilda.                                      | 4  |
| Spiess Anchoa, Sardelle, Oliven, Paprika.           |    |
| 2. Papas bravas y mahonesa de curry.                | 7  |
| Kartoffeln mit Curry/- Mayonaise-Sosse Feduchy-Art. |    |
| 3. Tortillita de camarones.                         | 7  |
| Kartoffel-Puffer mit Mini-Krabben, 2 Stck.          |    |
| 4. Croquetas caseras jamón.                         | 12 |
| Hausgemachte Schinken-Kroketten, 6 Stck.            |    |
| 5. Un alistado que quiso ser croqueta.              | 7  |
| Rote Krabben Kroketten, 2 Stck.                     |    |
| 6. Chocos de trasmallo fritos con salsa ali-oli.    | 14 |
| Tintenfisch-Stücke mit Alloli (Knoblauchsosse).     |    |

## Uno para todos · Für jeden etwas

- |   |      |
|---|------|
| 7. Hummus, tomates especiados, pasas, aceitunas negras y queso feta.  | 7,5  |
| Hummus mit Cherry-Tomaten, Rosinen, schwarzen Oliven, Feta-Käse.      |      |
| 8. Ensaladilla marina de pulpo, gambas al ajillo y lechuga de mar.    | 11,5 |
| Meeressalad Tintenfisch, Krabben in Knoblauchöl, Meeresalgen.         |      |
| 9. Guacamole y totopos caseros sobre piedra volcánica.                | 12   |
| Guacamole mit Chips zubereitet am Tisch in einem Vulkanstein.         |      |
| 10. Ensalada César, cecina de Buey, queso parmesano y aceite ahumado. | 16   |
| Cesar-Salad mit Cecina vom Rind Parmesan-Käse, geräuchertes Öl.       |      |
| 11. Ensalada de burrata Búfala con espinacas y pesto de albahaca.     | 12,5 |
| Buffalo-Käse mit Spinat und Pesto Basilikum.                          |      |

# Influencias y otros sabores

12. PokeBowl atunero “con atún rojo de la almadraba” 14  
pepino, aguacate, algas, rabanito, cebolla morada y sésamo.  
Poke Bowl, Thunfisch-Stücke von der Almadraba, Gurke, Avocado, Algen, Radieschen, rote Zwiebeln, Sesam.
13. Tartar de atún rojo sobre papaya, crujiente de algas, 24  
salsa japo y tierra de tinta de calamar.  
Thunfisch-Tartar auf Papaya, knusprige Algen, Soja-Sosse, Tintenfisch-Sosse.
14. Maguro de atún rojo marinado, salsa de chiles, 24  
huevo frito y camarones.  
Maguro mariniertes Thunfisch mit Spiegelei und kleinen Krabben.
15. Tiradito de atún rojo de almadraba 23  
con maho de ají amarillo y trufa negra .  
Feine Thunfisch-Scheiben de la Almadraba mit Majo und schwarzem Trüffel.
16. Hot Roll tempura relleno de queso cremoso, aguacate, 18,5  
salmón, mahosoja y teriyaki.  
Heisse Lachs-Rolle mit Avocado, Creme-Käse, Mahosoja, Teriyaki.
17. Nigiri de atún rojo con trufa y polvo de sésamo tostado. 18  
Nigiri mit rotem Thunfisch und Trüffle und getoastetem Sesam.
18. Gyozas de pato a nuestro estilo con salsa hoisin. 12  
Enten Gyozas Feduchy-Art.

## Arroces · Reisgerichte (min 2 Personen)

19. Arroz del señoret, 18  
almejas, gambas rojas y mahonesa de camarones fritos.  
Reis del Senorito mit Muscheln, roten Krabben, Krabben-Mayonaise.
20. Arroz negro seco con chocos, 18  
almejas, algas marinas y salsa alioli.  
Reis, schwarz, trocken, mit Tintenfisch Muscheln, Algen, Alioli.
21. Cazuela de fideos con tarantelo de atún. 18,5  
Cazuela mit feinen Nudeln und Thunfisch.
22. Arroz meloso con solomillo de atún y salsa oriental. 24  
Lieblich, süsser Reis mit Thunfisch-Filet Orientalische Sosse.

## Reisgerichte auf Bestellung und Gewicht

23. Cazuela de arroz con bogavante al vino oloroso. Kg/ 100  
Reispfanne mit Hummer in süsser Sherry-Sosse.
24. Cazuela de arroz con carabineros. Kg/ 120 a 150  
Reispfanne mit roten Langusten.
25. Arroz con pescado de roca. Kg/ 45 a 70  
Reis mit Fisch aus dem Meer vor Conil.
26. Arroz seco de chuleta. Kg/ 70  
Reis mit Rinderlende.

\*Die Reisgerichte nach Kg-Preis werden mit einem Zuschlag von € 5,00 p. Person berechnet

## Mar avilloso!

27. Ortiguillas e mar salteadas, con huevo, almejas y langostinos. 19,5  
Gegrillte See-Igel mit Spiegelei, Mucheln und Langostinos.
28. Bogavante al ajillo con patatas fritas y huevo. Kg/ 100  
Hummer al Knoblauch, Spiegelei Pommes frits.
29. Calamar de potera con ajetes a la plancha o frito. 22  
Gegrillter Kalamar mit Knoblauch.
30. Tarantelo de atún rojo al horno. 23  
Thunfisch-Lende gebacken.
31. Pulpo a la plancha, hummus de montato, mahonesa japo y katsuobushi. 22  
Tintenfisch gegrillt mit Hummus, jap.Mayonesa.
32. Espaguetis con berberechos, con aceite de ajo tostado, chile rojo, limón y parmesano. 15  
Spaghettis mit Muscheln, rotem Chili, Knoblauchöl, Limon, Parmesan.
33. Pescado del día. Kg/ 45 - 70  
Fisch aus Conil gem.Markt.

## Crónica carnívora · Fleischgerichte

34. Pluma ibérica de bellota. 18,5  
Pluma gegrillt vom iberischem Schwein.
35. Lomo bajo de vaca Pinta Cantábr. Kg/ 70  
Rinder Lende.
36. Chuletón Rubia Gallega (maduración 60 días). Kg/ 75  
Rib Eye Steak v. Galizien (60 Tage gereift).
37. Chuletón de vaca Pinta Cantábr. (maduración 60 días). Kg/ 65  
Rib Eye Steak v.Cantabria (60 Tage Gereift).

## Versión fastfood

38. Burger “vaca Pinta Cantábr. madurada”, cheddar, crujiente de beicon y cebolla caramelizada. 15  
Burger vom Rind, Cheddar Käse, Bacon, karamelisierte Zwiebeln.
39. Sandwich Jack Herer, pollo al horno, beicon, cheddar, huevo y guarnición. 12,5  
Sandwich, gebackene Hühnerbrust. Bacon, Cheddar, Spiegelei.
40. Pizza Feduchy de boletus, queso de cabra, nueces y aceite de trufa. 13  
Pizza Feduchy - Pilze, Ziegenkäse, Nüsse, Trüffelöl.

## Pequeños foodies · Kinderteller

- |  |     |
|--|-----|
| 41. Espaguetis con salsa casera de tomates.<br>Spaghetties mit hausgemachter Tomatensosse. | 9,5 |
| 42. Filetitos de pez gallo frito.<br>Frittertes Fischfilet.                                | 13  |
| 43. Croquetas de jamón.<br>Schinkenkroketten.  | 12  |
| 44. Pizza 4 quesos.<br>Pizza 4 Käse.   | 12  |

## Y postre! · Nachtisch

- |   |     |
|---|-----|
| 45. Tarta de queso.<br>Käsekuchen.  | 7,5 |
| 46. Tarta Lemon Pie.<br>Zitronentorte.  | 7,5 |
| 47. Flan de queso mascarpone y dulce de leche.<br>Mascarpone Käse Flan.               | 6,5 |
| 48. Nuestra versión del helado de fresas con nata.<br>ErdbeerEis mit Sahne.           | 8   |
| 49. Brownie “hot chocolate” y helado de vainilla.<br>Vanille-Eis mit heissem Brwonie. | 8   |

-Preise in €

-Preise inkl. U.Steuer/ IVA

-Pro Person € 1,40 Gedeckkosten