

¡Picamos!

Fedu-gilda.

5

Gilda.

Papas bravas y mahonesa de curry.

1 4 13 14

Spicy potatoes.

Tortillita de camarones.

1 3 4

Shrimp omelettes.

Croquetas caseras jamón.

1 4 7

Ham croquette.

Un alistado que quiso ser croqueta.

1 3 4 14

Red prawn croquettes.

Chocos de trasmallo fritos con salsa ali-oli .

1 7 8

Fried squid cuttle fish.

Uno para todos

Hummus, tomates especiados, pasas, aceitunas negras y queso feta.

7 12 14

Hummus with cherry tomatoes, black olives and fetta cheese.

Ensaladilla marina de pulpo, gambas al ajillo y lechuga de mar.

3 8 13 14

Octopus and prawn russian salad.

Guacamole y totopos caseros sobre piedra volcánica.

1

Artisan guacamole with totopos.

Ensalada César, cecina de Buey, queso parmesano y aceite ahumado.

1 7

Caesar salad with jerky and cheese.

Ensalada de burrata Búfala con espinacas y pesto de albahaca.

7 10 14

Buffala burrata salad with spinach and basil pesto.

*Todos los platos pueden contener trazas de alérgenos.

1. Gluten

4. Huevo

7. Leche, derivados

10. F. Cáscara

13. Soja

2. Apio

5. Pescado

8. Molusco

11. Cacahuete

14. Sulfito

3. Crustáceo

6. Altramuces

9. Mostaza

12. Sésamo

Influencias y otros sabores

PokeBowl atunero “con atún rojo de la almadraba”
pepino, aguacate, algas, rabanito, cebolla morada y sésamo.

1 4 5 12 13 14

Poke bowl of tuna with avocado, seaweed, cucumber.

Tartar de atún rojo sobre papaya, crujiente de algas,
salsa japo y tierra de tinta de calamar.

1 4 5 13

Bluefin tuna tartare with papaya and crunchy seaweed.

Maguro de atún rojo marinado, salsa de chiles,
huevo frito y camarones.

3 4 5 13

Marinated blue fin tuna with fried eggs and shrimp.

Tiradito de atún rojo de almadraba
con maho de ají amarillo y trufa negra .

5 12 13 14

Bluefin tuna tiradito with yellow pepper and truffle.

Roll Crispy salmón, snow crab, aguacate
y aderezo de chili dulce.

1 5 12 13 14

Salmon and snow crab sushi.

Hot Roll tempura relleno de queso cremoso, aguacate,
salmón, mahosoja y teriyaki.

1 3 5 13 14

Salmon and cheese tempura sushi roll.

Nigiri de atún rojo con trufa y polvo de sésamo tostado.

1 5 12 13 14

Tuna nigiri with truffle.

Gyozas de pato a nuestro estilo con salsa hoisin.

1 4 13 14

Duck gyozas.

Arroces y cazuelas

Arroz del señoret,
almejas, gambas rojas y mahonesa de camarones fritos.

1 3 4 5 8 14

Rice with prawn and peeled fish.

Arroz negro seco con chocos,
almejas, algas marinas y salsa alioli.

3 5 7 8 14

Dry black rice with cuttlefish and clams.

Cazuela de fideos con tarantelo de atún.

1 3 5 8 14

Noodle casserole with tuna.

Arroz meloso con solomillo de atún y salsa oriental.

3 4 5 7 8 13 14

Creamy rice with red tuna sirloin.

Cazuela de arroz con bogavante al vino oloroso.

3 5 7 14

Rice casserole with lobster.

Cazuela de arroz con carabineros.

3 5 7 8 14

Rice casserole with red prawns.

Arroz con pescado de roca.

3 5 7 8 14

Rock fishing rice from Conil market.

Arroz seco de chuleta.

7 14

Pinta cantabrian matured beef rice.

*Todos los platos pueden contener trazas de alérgenos.

1. Gluten

4. Huevo

7. Leche, derivados

10. F. Cáscara

13. Soja

2. Apio

5. Pescado

8. Molusco

11. Cacahuete

14. Sulfito

3. Crustáceo

6. Altramuces

9. Mostaza

12. Sésamo

Mar avilloso!

Mejillones “afrodisíacos”
al curry rojo con leche de coco y cilantro.

7 8 14

Curried mussels.

Ortiguillas e mar salteadas,
con huevo, almejas y langostinos.

1 3 4 7 8 14

Anemones sauteed with egg, clams and prawns.

Bogavante al ajillo con patatas fritas y huevo.

3 4

Garlic lobster with fried potatoes and egg.

Calamar de potera con ajetes a la plancha o frito.

8

Fried or grilled squid with garlic.

Tarantelo de atún rojo al horno.

5

Baked bluefin tuna loin.

Pulpo a la plancha, hummus de montato,
mahonesa japo y katsuobushi.

4 8 12 13

Grilled octopus with hummus.

Espaguetis con berberechos, con aceite de ajo tostado,
chile rojo, limón y parmesano.

1 4 8

Spaghetti with cockles.

Pescado del día.

Market fish.

Crónica carnívora

Pluma ibérica de bellota.

Iberian pork fillets.

Lomo bajo de vaca Pinta Cantábrica.

Low loin of cow Pinta Cantabrian matured.

Chuletón Rubia Gallega (maduración 60 días).

Ribeye of cow Rubia Galician matured.

Chuletón de vaca Pinta Cantábrica (maduración 60 días).

Ribeye of cow Pinta Cantabrian matured.

Versión fastfood

Burger “vaca Pinta Cantábrica madurada”,
cheddar, crujiente de beicon y cebolla caramelizada.

1 4 7 13

Cow burger pinta cantabrian matured with cheese and bacon.

Sandwich Jack Herer,
pollo al horno, beicon, cheddar, huevo y guarnición.

1 4 7 14

Baked Chicken Sandwich with bacon, cheddar and egg.

Pizza Feduchy de boletus, queso de cabra,
nueces y aceite de trufa.

1 7 14

Boletus feduchy pizza with goat cheese.

*Todos los platos pueden contener trazas de alérgenos.

1. Gluten

4. Huevo

7. Leche, derivados

10. F. Cáscara

13. Soja

2. Apio

5. Pescado

8. Moluscos

11. Cacahuete

14. Sulfito

3. Crustáceo

6. Altramuzes

9. Mostaza

12. Sésamo

Pequeños foodies

Espaguetis con salsa casera de tomates.

Spaghetti with tomato sauce.

1

Filetitos de pez gallo frito.

Fried fish fillet.

1

5

Croquetas de jamón.

Ham croquette.

1

4

7

Croquetas caseras jamón.

Ham croquette.

1

4

7

Pizza 4 quesos.

4 cheese pizza.

1

7

Y postre!

Tarta de queso.

Cheese cake.

4

7

Tarta Lemon Pie.

Lemon Pie cake.

4

7

Flan de queso mascarpone y dulce de leche.

Mascarpone cheese flan.

4

7

Nuestra versión del helado de fresas con nata.

Strawberry ice cream with cream.

1

4

7

Brownie "hot chocolate" y helado de vainilla.

Vanilla ice cream with hot chocolate.

1

4

7

*Todos los platos pueden contener trazas de alérgenos.

1. Gluten

4. Huevo

7. Leche, derivados

10. F. Cáscara

13. Soja

2. Apio

5. Pescado

8. Molusco

11. Cacahuete

14. Sulfito

3. Crustáceo

6. Altramuces

9. Mostaza

12. Sésamo