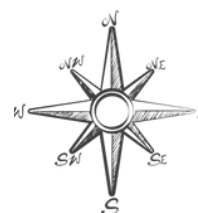


PARA PICAR

Fedu gilda de anchoas con piparras y aceitunas	3
Fedu-Gilde, Olive, Pipara und Sardelle	
Anchoa de Santoña en tosta de brioche con mantequilla ahumada	6
Santoña-Anchovis auf Brioche-Toast mit geräucherter Butter	
Ensaladilla de langostinos con ventresca de atún confitada y encurtidos	12
Salat aus Riesengarnelen mit Thunfischbauch-Confit und Gurken	
Croquetas de gambas rojas al ajillo y mahonesa de camarones fritos	2 u. / 6
Kroketten von roten Garnelen mit Knoblauch und gebratener Garnelenmayonnaise	
Zamburiñas gratinadas con kimchi tostado y lima	2 u. / 12
Jakobsmuschel gratiniert mit Kimchi-sauce und Limettenschale	
Tosta de atún macerado con maho trufada, tomates secos y hojas de albahaca	14.5
Marinierter Thunfisch-Toast mit getrüffelter Mayonnaise, sonnengetrockneten Tomaten und Basilikumblättern	
Alcachofa de Tudela confitadas con nube de parmesano	6.5
Artischocken-Confit mit Parmesankäse-Wolke	
Nuestras bravas con salsa casera, curry y especias chinas	8.5
Papas Bravas mit Curry-Mayonnaise und chinesischen Gewürzen	
Tortillita de Camarones	4
Garnelen-Tortillitas	

AL CENTRO

Guacamole artesano elaborado en mesa con totopos caseros y cilantro	17
Hausgemacht Guacamole, Tortilla-Chips auf vulkanischem Stein	
Hummus con tomates especiados, pasas, aceitunas negras y queso fetta	11.5
Hummus mit gewürzten Tomaten, Sultaninen, schwarzen Oliven und Feta-Käse	
Ensalada de tomate rosa de Conil con salmorejo y albahaca	11.5
Salat aus rosa Tomaten von Conil mit Gazpacho und Basilikum	
Ensalada de burrata de búfala con espinacas, pesto, albahaca y piñones	15
BüffelBurrata-Salat mit Spinat, Pesto, Basilikum und Pinienkernen	



INFLUENCIAS

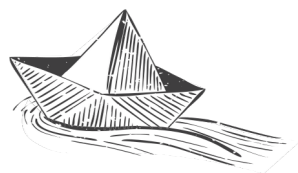
Tartar de atún rojo de almadraba, guacamole de menta y eneldo	26
Almadraba Roter Thunfisch-Tartar, Minze und Dill-Guacamole	
Tiradito de atún rojo con ají amarillo, trufa y salsa japo	24.5
Roter Thunfisch-Tiradito mit gelbem Pfeffer, Trüffel und Japo-sauce	
Maguru de atún rojo marinado con huevos fritos y camarones de la isla	26
Maguru aus mariniertem Thunfisch mit Garnelen und Spiegeleiern	
Carpaccio de gambas blancas con lima, brotes verdes y piparras	19
Garnelen-Carpaccio mit Limettenschale, grünen Sprossen und Pipara	
Roll tempurizado relleno de salmón, aguacate, queso, mahonesa de soja y wakame	18
Tempura-Rolle gefüllt mit Käse, Avocado und Lachs mit Mahosoja-sauce	

PESCADITOS EN LONJA

Calamares a la andaluza y su alioli	24.5
Tintenfisch nach andalusischer Art und seine Aioli	
Tabla de chocos de trasmallo fritos con salsa alioli casera	15
Gebratener Tintenfisch mit Alioli	
Puntillitas de la bahía	22
Baby-Tintenfische aus der Bucht	
Taquitos fritos de pescado de roca	24
gebratene kleine Würfel vom Felsenfisch	



MAR-AVILLOSO



Gambas blancas de Huelva a la plancha Gegrillte weiße Garnelen aus Huelva	25
Mejillones afrodisíacos con curry rojo y cilantro Aphrodisierende Muscheln mit rotem Curry und Koriander	16.5
Ortiguillas de mar salteadas con langostinos, almejas y huevos rotos Gebratene Seenesseln mit Garnelen, Venusmuscheln und Eiern	21.5
Rejo de pulpo frito con hummus de garbanzo Gebratene Oktopus-Tentakel mit Hummus	25

ARROCES & CAZUELAS

“Arroces y cazuelas (mínimo 2 personas) precio por persona”

Arroz seco de gambas rojas, almejas y mahonesa de camarones fritos Trockener Reis mit roten Garnelen und gebratener Garnelenmayonnaise	23
Arroz negro seco de chocos, almejas, algas y alioli Trockenreis mit Tintenfisch, Muscheln, Algen und Ali-Oli	21.5
Arroz seco de presa ibérica con alcachofa confitada y espárragos trigueros Trockener Reis aus iberischem Schwein mit konfiertem Artischocke und Spargel	20
Arroz seco vegetariano con alcachofas Vegetarischer Trockenreis mit Artischocken	19
Arroz meloso con solomillo de atún y salsa oriental Klebereis mit Thunfischfilet und orientalischer Soße	24
Cazuela de fideos con tarantelo de atún rojo y almejas Nudelauf mit Rotem Thunfisch Tarantello und Venusmuscheln	19.5
Cazuela de bogavante al ajillo con huevo frito y patatas chips Blauer Hummerauf mit Knoblauch, Kartoffelchips und Spiegelei	(Consultar)

MOMENTAZOS

Tarantelo de atún rojo al horno con patatas asadas y verduras Gebratener roter Thunfisch Tarantelo mit Gemüse und Rosmarin Kartoffeln	24.5
Calamar de potera a la plancha con ajitos fritos al amontillado Gegrillter Tintenfisch mit gebratenem Knoblauch in Amontillado	24.5
Milanesa de ternera retinta rellena de cecina, queso payoyo y sobrasada mallorquina Milanesa vom Rind, gefüllt mit Cecina, Payoyo-Käse und Sobrasada Mallorca Stretchwurst	26
Presa ibérica de bellota con patatas asadas al romero, pimientos del padrón y chumichurri Simmental Rind mit Rosmarin-Backkartoffeln, gebratenen Padron-Paprika und Chimichurri-Sauce	24
Chuletón de vaca pinta cántabra madurada T-Bone-Steak vom Rind	75/kg
Burger Feduchy con beicon crujiente, queso cheddar, cebolla caramelizada y mahonesa de aguacate Burger aus gereiftem Pinto Rind, Cheddar, knusprigem Speck, karamellisierten Zwiebeln und Avocado-Mayonnaise	16
Sandwich Jack Reacher con pollo al horno, beicon, cheddar y huevo frito Jack Reacher Sandwich mit Hühnchen, Speck, Cheddar und Ei	14

PEQUEÑOS FOODIES

Croquetas de jamón Hausgemachte Schinkenkroketten	12	Espaguetis con tomate y parmesano Spaghetti mit Tomatensauce und Parmesan	9.5
Pizza margarita, mozzarella y cheddar Margarita Pizza mit mozzarella und cheddar	12	Filete de pollo a la plancha con guarnición Gegrillte Hähnchenbrust mit Bratkartoffeln und Gemüse	12.5