

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  (Plato Solidario)	6 / 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	
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 	7.5
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 y pesto de piñones y albahaca fresca 	15
BüffelBurrata-Salat mit Spinat, Pesto, Basilikum und Pinienkernen	

INFLUENCIAS

Tartar de atún rojo de almadraba, guacamole de menta y eneldo 	25
Almadraba Roter Thunfisch-Tartar, Minze und Dill-Guacamole	
Tiradito de atún rojo con ají amarillo, trufa y salsa japo 	24
Roter Thunfisch-Tiradito mit gelbem Pfeffer, Trüffel und Japo-sauce	
Maguru de atún rojo marinado con huevos fritos y camarones de la isla 	25
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	18
Gebratener Tintenfisch mit Alioli	
* Preguntar por nuestros pescados y mariscos frescos del día 	(Consultar)
Fragen Sie nach unserem frischen Fisch und den Meeresfrüchten des Tages.	

Precio en €, IVA Incluido · Bread / Appetizers: 1.8 € / persona

Todo nuestro atún rojo es capturado en las almadrabas gaditanas y ultracongelado a -60°C para prevención de anisakis.



Producto Local, km 0

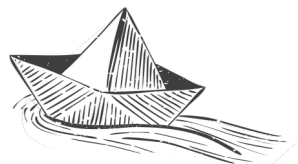


Plato Vegetariano

Cartas
digitales
Menu & wine list



MAR-AVILLOSO



Gambas blancas de Huelva a la plancha

Gegrillte weiße Garnelen aus Huelva

25

Zamburiñas gratinadas con kimchi tostado y lima

Jakobsmuschel gratiniert mit Kimchi-sauce und Limettenschale

4 u. / 23

Almejas gallegas al ajillo con vino fino

Galizische Venusmuscheln in Knoblauch mit feinem Wein

22

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

24

Arroz negro de sepia con almejas, algas marinas y alioli casero

Trockenreis mit Tintenfisch, Muscheln, Algen und Ali-Oli

21.5

Arroz meloso con solomillo de atún de almadraba, almejas y salsa oriental

Klebereis mit Thunfischfilet und orientalischer Soße

24

Cazuela de fideos con tarantelo de atún rojo y almejas

Nudelaufguss mit Rotem Thunfisch Tarantello und Venusmuscheln

22

Arroz seco de presa ibérica de bellota con setas y espárragos trigueros

Trockener Reis mit iberischem Schweinefleisch aus Eichelmast mit Pilzen und wildem Spargel

23

Arroz seco vegetariano con alcachofas

Vegetarischer Trockenreis mit Artischocken

19

Cazuela de bogavante al ajillo con huevo frito y patatas chips

Blauer Hummeraufguss 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

San Jacobo de ternera retinta rellena de cecina, queso payoyo y sobrasada mallorquina

San Jacobo vom Rind, gefüllt mit Cecina, Payoyo-Käse und Sobrasada Mallorquina 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

16

mahonesa de aguacate

Burger aus gereiftem Pinto Rind, Cheddar, knusprigem Speck, karamellisierten Zwiebeln und Avocado-Mayonnaise

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

Pizza margarita, mozzarella y cheddar

Margarita Pizza mit mozzarella und cheddar

12

Espaguetis con tomate y parmesano

Spaghetti mit Tomatensauce und Parmesan

9.5

Filete de pollo a la plancha con guarnición

Gegrillte Hähnchenbrust mit Bratkartoffeln und Gemüse

12.5