

X ENTRANTES

la orilla

Jamón de atún ahumado

Queso curado

Ensalada de tomates con
huevo de Maruca y encurtidos

Ensaladilla de gamba blanca

Cóctel de huevos de choco y
langostinos sobre cogollo

Daditos de atún rojo marinados
sobre crujiente de perlas de tapioca

Carpaccio de gamba roja, emulsión
de cítricos, caviar de yuzu y salicornia

Tartar de atún rojo con foie,
parmesano y mayonesa de trufa

Ostras al gusto:

Natural

Ponzu

Con trufa y Palo Cortado

Anchoa del Cantábrico con cremoso
de cítricos sobre sobaito pasiego

Erizo gratinado con stracciatella de
burrata y trufa

Croqueta de gamba roja con su tartar

Vieiras a la brasa con beurre blanc

Mejillones a la marinera entomatada

X LA LONJA

donde empieza el mar

PARA FREÍR

Langostinos Chiguatos

Acedias

Boquerones

Choco

Calamares

Puntillitas

PESCADOS A LA BRASA

Lenguado

Rodaballo

Lubina

Pez Limón

Besugo

Urta

Dorada

**Pescados con guarnición. Posibilidad de
terminar al Pilpil o con Bilbaina*

MARISCOS (BRASA O AJILLO CON PATATAS FRITAS Y HUEVOS)

**Este último suplemento de 5€/pax*

Langostinos de Sanlúcar

Gamba blanca de Huelva

Gamba roja

Carabinero

Cigalas

✕ DE LA CASA

el sello de Coto

Lomo de rodaballo al pilpil con
espárragos trigueros

Calamar de potera a la brasa sobre
reducción de cebolla y boniato asado

Linguine de gamba roja con tartar y
queso curado

Costillar de atún rojo laqueado con
cebolletas en tempura

Tarantelo de atún rojo con pimientos
confitados

Lomo de pez limón con guisantes

Lasaña de bacalao con bechamel de
algas

✕ GUISOS & ARROCES

tradición y cuchara

Garbanzos con langostinos y choco

Atún a la barbateña

Atún con tomate

Albóndigas de choco en salsa

Galete de atún rojo al vino tinto

Arroz meloso marinero

Arroz negro con calamar frito,
tirabeques y alioli de algas

Arroz de pescado y marisco del día

**Arroces solo disponible mediodía. Mín 2 pax*

✕ POSTRES

final de travesía

Arroz con leche de oveja con helado
de canela y crujiente de caramelo

Tarta de queso casera con helado
de violeta

Chocolate, pan y aceite

Nuestro falso mojito

la arribada

*Disponemos de información detallada sobre alérgenos a disposición
de nuestros clientes. Consulte con nuestro personal*