

	1/2 r.	r.		1/2 r.	r.
Jamón Ibérico “Arturo Sánchez”	14,50	26	Callos con garbanzos	10	17
Lomo Ibérico “Arturo Sánchez”	10	18	Canelones de la casa	10	17
Queso cabra trocha “San Antonio”	8,50	15,50	Albóndigas caseras	9	16,50
Queso oveja “El Abuelo”	9,95	17,25	Albóndigas con sepia	9,75	18,75
Lama de hueva de atún de Almadraba		8	Rabo de vaca al vino tinto	11	19
Lama de mojama de atún de Almadraba		4			
Lomo de “Anchoa López 00”		4,25			
			Negra con salsa de ortiguillas		29,50
Quisquilla de Santa Pola (100gr)		18	Steak tartar de vaca gallega		30
Ostra “Marennnes - Olerón”		6			
Nuestra Marinera		5,25	MONTADITOS		
Nuestra Gilda		4			
Ensaladilla rusa con huevo frito al ajillo		12,50	Brioche de calamares con mayonesa de lima		9,75
Tosta de “anchoas López 00”		6	Pepito de solomillo y mantequilla de trufa		18,50
Coca de aspencat y sardina		15,50	Salchicha blanca		4
Ceviche de negra con boniato rojo	10,25	18,50	Morcilla		4
Catalana de tartar de atún rojo		21,75	Barranquí (queso brie, sobrasada y miel)		6
Atún brasa y gazpacho de cerezas		23,50	Jamón Ibérico tomate		9
Bonito en escabeche con sopa de melón		21,00	Hueva y tomate		10
Nuestro cóctel de gambas		14,50			
			POSTRES		
Arañas de mar fritas	8,75	16			
Buñuelo de bacalao		3,90	Buñuelos de chocolate		8,00
Croqueta de jamón		2,75	Tarta de queso tradicional		8,25
Gamba blanca a la Gabardina		19,00	Helado de queso con mermelada de tomate		8,25
Calamar nacional andaluza	10	18,75	Torrija con helado de avellana		8,25
Salmonetitos fritos	9	17,75	Flan de turrón y chantilly		7,50
Berenjena frita y miel de caña		14,75	Biscuit de turrón y chocolate caliente		8,00
Sepionets plancha		25	Milhoja de limón, sorbete albahaca		8,00
Berberechos con salsa de hinojo y lima		20,00	Nuestro tiramisú de la terreta		8,00
Mejillones “Bouchot” con salsa de cebolla		17,00			
Navajas a la brasa y beurre blanc		18,00			

	1/2 p.	p.		1/2 p.	p.
Iberian Ham “Arturo Sánchez”	14,50	26	Tripe with chickpeas	10	17
Iberian Pork Loin “Arturo Sánchez”	10	18	Homemade Canelloni	10	17
Trocha goat cheese “San Antonio”	8,50	15,50	Homemade Meat balls	9	16,5
Sheep cheese “El Abuelo”	9,95	17,25	Meatballs with cuttlefish	9,75	18,75
Almadraba Tuna Cured dried Roe		8	Cow tail with red wine	11	19
Almadraba Cured dried Tuna		4			
Premium “Anchovy López 00” fillet		4,25			
			Negra with sea anemone sauce		29,50
			Galician Steak tartar		30
Quisquilla (Santa Pola) (100gr)		18			
Oyster “Marennes - Olerón”		6			
			MONTADITOS		
Our “Marinera”		5,25			
Our “Gilda”		4	Squid brioche with lime mayonnaise		9,75
Ensaladilla with garlic fried egg		12,50	Beef tenderloin <i>Pepito</i> with truffle butter		18,50
“López 00 Anchovy” on toast		6	White sausage		4
Flatbread with <i>aspencat</i> and sardine		15,50	Black pudding		4
Negra Ceviche	10,25	18,50	Barranquí (Brie, sobrasada and honey)		6
Red tuna tartar “Catalana”		21,75	Iberian Ham with tomato		9
Grilled Tuna with cherry Gazpacho		23,50	1/2 beef tenderloin		18
Pickled Bonito with melon soup		21,00	Dried Roe and tomato		10
Our prawn cocktail with shrimp		14,50	Dried Tuna and tomato		6
Baby fried crayfish	8,75	16			
Cod fritters		3,90	DESSERTS		
Ham croquettes		2,75			
Prawns in batter		19,00	Chocolate doughnut		8,00
Fried national calamari	10	18,50	Traditional cheesecake		8,25
Fried red mullets	8,90	17,25	French toast with hazelnut ice cream		8,25
Fried aubergine with cane honey		14,75	Cheese ice cream with tomato jam		8,25
Grilled cuttlefish		25	Nougat flan and chantilly custard		7,50
Cockles with fennel and lime sauce		19,50	Nougat biscuit and hot chocolate		8,00
"Bouchot" Mussels with Onion Sauce		17,00	Lemon millefeuille, basil sorbet		8,00
Grilled razor clams with beurre blanc sauce		18,00	Our tiramisu from <i>La Terreta</i>		8,00