

	1/2 r.	r.
Jamón Ibérico “Arturo Sánchez”	14,50	26
Lomo Ibérico “Arturo Sánchez”	10	18
Queso cabra trocha “San Antonio”	8,50	15,50
Queso oveja “El Abuelo”	9,95	17,25
Lama de hueva de atún de Almadraba		8
Lama de mojama de atún de Almadraba		4
Lomo de “Anchoa López 00”		4,25
Ostra “Marennes - Olerón”		6
Erizo, gamba y bearnesa		12
Nuestra Marinera		5,25
Nuestra Gilda		4
Ensaladilla rusa con huevo frito al ajillo		14,00
Tosta de “anchoas López 00”		6
Coca de Aspencat y capellán		16,00
Ceviche de negra con boniato rojo	11	19,25
Catalana de tartar de atún rojo		21,75
Ensalada de tomate y salazón		23,50
Ensalada Alteana		17,00
Arañas de mar fritas	9	16,25
Buñuelo de bacalao		3,90
Croqueta de jamón		2,75
Calamar nacional andaluza	10	18,75
Salmonetitos fritos	9,25	18,00
Alcachofas fritas con romescu		16,00
Sepionets plancha		25,00
Berberechos con salsa de hinojo y lima		20,00
Alcachofas y cardos con velo de panceta		17,75
Pulpo sobre parmentier y salsa Monastrell		20,50

	1/2 r.	r.
<i>Martes:</i> Lentejas con foie y verduritas	9	17
<i>Miércoles:</i> Garbanzos y manitas	9	17
<i>Jueves:</i> Pochas con rape y almejas	9,25	17,50
<i>Viernes:</i> Verdinas con pulpo y shitake	9,25	17,50
Callos con garbanzos	10	17
Canelones de la casa	10	17
Albóndigas caseras	9	16,50
Albóndigas con sepia	9,75	18,75
Rabo de vaca al vino tinto	11	19
Negra “Beurre blanc” y almejas		29,50
Steak tartar de vaca gallega		32,00
MONTADITOS		
Brioche de calamares con mayonesa de lima		9,75
Pepito de solomillo y mantequilla de trufa		18,50
Salchicha blanca		4
Morcilla		4
Barranquí (queso brie, sobrasada y miel)		6
Jamón Ibérico tomate		9
Hueva y tomate		10
POSTRES		
Tarta de queso tradicional		8,25
Helado de queso con mermelada de tomate		8,25
Torrija con helado de avellana		8,25
Flan de turrón y chantilly		7,50
Biscuit de turrón y chocolate caliente		8,00
Milhoja de limón, sorbete albahaca		8,00
Brownie con sopa de chocolate y Baileys		8,25

	1/2 p.	p.		1/2 p.	p.
Iberian Ham “Arturo Sánchez”	14,50	26	<i>Tuesday</i>		
Iberian Pork Loin “Arturo Sánchez”	10	18	Lentils with foie gras and vegetables	9	17
Trocha goat cheese “San Antonio”	8,50	15,50	<i>Wednesday</i>		
Sheep cheese “El Abuelo”	9,95	17,25	Chickpeas with stewed pig trotters	9	17
Almadraba Tuna Cured dried Roe		8	<i>Thursday</i>		
Almadraba Cured dried Tuna		4	Pochas beans, monkfish and clams	9.25	17.50
Premium “Anchovy López 00” fillet		4,25	<i>Friday</i>		
			Verdinas with octopus and shiitake	9.25	17.50
Oyster “Marennes - Olerón”		6	Tripe with chickpeas	10	17
Sea urchin, prawn and Béarnaise sauce		12	Homemade Canelloni	10	17
			Homemade Meat balls	9	16,5
Our “Marinera”		5,25	Meatballs with cuttlefish	9,75	18,75
Our “Gilda”		4	Cow tail with red wine	11	19
Ensaladilla with garlic fried egg		14,00	Negra beurre blanc with clams		29,50
“López 00 Anchovy” on toast		6	Galician Steak tartar		32,00
Aspencat and smoked haddock flatbread		16,00			
Negra Ceviche	11	19,25	MONTADITOS		
Red tuna tartar “Catalana”		21,75			
Tomato salad with cured fish		23,50	Squid brioche with lime mayonnaise		9,75
Alteana Salad		17,00	Beef tenderloin <i>Pepito</i> with truffle butter		18,50
			White sausage		4
Baby fried crayfish	9	16,25	Black pudding		4
Cod fritters		3,90	Barranquí (Brie, sobrasada and honey)		6
Ham croquettes		2,75	Iberian Ham with tomato		9
Fried national calamari	10	18,50	Dried Roe and tomato		10
Fried red mullets	9,25	18,00	Dried Tuna and tomato		6
Fried artichokes with romesco sauce		16,00	DESSERTS		
Grilled cuttlefish		25,00	Traditional cheesecake		8,25
Cockles with fennel and lime sauce		20,00	French toast with hazelnut ice cream		8,25
Artichokes and cardoons with pancetta veil		17,75	Cheese ice cream with tomato jam		8,25
Octopus on potato parmentier with Monastrell		20,50	Nougat flan and chantilly custard		7,50
			Nougat biscuit and hot chocolate		8,00
			Lemon millefeuille, basil sorbet		8,00
			Brownie with chocolate and Baileys soup		8,25