

Delicias de nuestro Mar, nuestra Tierra y nuestro Huerto

• Hummus de Berenjena, Quinoa frita y Berros	9
• Caballa a la Llama macerada con Aceite de Salazón, Alcaparras, Cebolleta y Confitura de Aceituna Negra de Juanjo	9
• Mojama de Atún Rojo en Semi Salazón	18
• Tartar de Bonito con Pan de Coca de Teulada, Pericana y Melón	18
• Sobrasada de Atún Rojo con Tostas de Coca de Aceite	24
• Foie Ahumado en Sarmiento	12
• Parrillada a la Brasa de Verduras de nuestra Huerta Ecológica	14
• Carpaccio de Pulpo con Aceite de Ñora y Piñones	14
• Rollitos de Boquerón, Espinacas y Parmesano (4 ud.)	6

Ensaladas y Ensaladillas

• Tomate Raff aliñado en Vinagres y con Ventresca	12
• Escalivada de Capellanes y Salmorejo	11
• Ensaladilla de Sepia con su Tinta, Uva Verde del Terreno y Altramuces	15
• Ensalada de Aguacate con Hinojo Marino, Tomate y Pulpo Seco	19

Clásicos Rebozados

• Croquetas de Jamón Ibérico (4 ud.)	8
• Buñuelos de Bacalao al Pil Pil (4 ud.)	8
• Cangrejito de Playa Crujiente (6 ud.)	9

La Mar Salada (PARA COMPARTIR)

• Rape frito entero acompañado de Salsa Romesco a la Naranja	60 / kg
• Rodaballo a la Brasa Encewichado	60 / kg
• Pescado de la Barca de Juandi a la Brasa o Plancha	s / m

Delights of our Sea, our Land and our Garden

• Aubergine Hummus, Fried Quinoa and Watercress	9
• Flame-grilled Mackerel marinated in Salted Oil, Capers, Chives and Juanjo's Black Olive Jam	9
• Red Tuna Mojama in Semi Salted Oil	18
• Tuna Tartar with Teulada Coca Bread, Pericana and Melon	18
• Sobrasada of Bluefin Tuna with Coca de Aceite Toasts	24
• Smoked Foie in Sarmiento	12
• Grilled green vegetables from our Organic Vegetable Garden	14
• Octopus Carpaccio with Ñora and Pine Nut Oil	14
• Anchovy, Spinach and Parmesan Rolls (4 ud.)	6

Salads

• Tomato Raff dressed in Vinegars and with Tuna Belly	12
• Escalivada de Capellanes and Salmorejo	11
• Cuttlefish Salad with its Ink, Green Grapes from our Land and Lupins	15
• Avocado Salad with Sea Fennel, Tomato and Dried Octopus	19

Coated Classics

• Iberian Ham Croquettes (4 ud.)	8
• Pil Pil Cod Fritters (4 ud.)	8
• Crunchy Beach Crabs (6 ud.)	9

Salt Sea (TO SHARE)

• Whole fried Monkfish with Romesco Orange Sauce	60 / kg
• Grilled BBQ Turbot with Ceviche Sauce	60 / kg
• Grilled or Grilled BBQ Juandi's Boat Fish	s / m

Carnes a la Brasa

• Chuletón de Vaca Blonda Española Premium (para compartir ... 2 / 3 personas)	75 / kg
• Entrecote Vaca Madurada Premium (380 gr aprox.)	32
• Presa Ibérica	15
• Picada de Vaca Ahumada en Brasa y Anchoas con Pan de Tomate	24
• Hamburguesa de Black Angus (entre pan o al plato)	12

En Paella (MÍN 2 PERSONAS)

• Arroz de Rape y Ajos tiernos	19
• Arroz a Banda	16
• Arroz de Alcachofas y Calamar	16
• Arroz de Boquerones, Espinacas y Piñones	19
• Arroz Negro	17
• Arroz al Horno con Embutido de Jalón	18
• Arroz de Pollo Campero y Verduras de nuestra Huerta Ecológica	16

En Caldero

• Arroz Meloso del Mar	17
• Gazpacho de Pescado de Barca acompañado con Romero y Miel de Gata	19

Postres Caseros

• Tarta de Chocolate Fondant	8
• Tarta de Queso Cremoso	7
• Torrija de Calabaza	7

PRECIO EN EUROS · IVA INCLUIDO · Pregunte por nuestra carta de alérgenos.

Grilled Meats

• Premium Beef T-bone steak (to share ... 2 / 3 persons)	75 / kg
• Premium Matured Cow Entrecote (380 gr approx.)	32
• Iberian Secret	15
• Grilled Smoked Cow and Anchovies with Tomato Bread	24
• Black Angus Burger (between bread or on a plate)	12

Paella (MINIMUM 2 PERSONS)

• Monkfish and Garlic Rice	19
• Rice in a Band	16
• Rice with Artichokes and Squid	16
• Rice with Anchovies, Spinach and Pine Nuts	19
• Black Rice	17
• Baked Rice with Jalon Sausage	18
• Rice with Chicken and Vegetables from our Organic Garden	16

Cauldron

• Mellow Rice from the Sea	17
• Boat Fish Gazpacho with Rosemary and Honey from Gata	19

Homemade Desserts

• Chocolate Fondant Cake	8
• Cream Cheese Cake	7
• Pumpkin Torrija	7