



De alacena o abacería

Jamón ibérico (Gabriel Castaño - Cumbres Mayores) corte a cuchillo	80g	18,00€
Salchichón ibérico de bellota (Gabriel Castaño - Cumbres Mayores) cortado en bastones	100g	12,00€
Nuestra selección de quesos artesanos:		
Tabla de quesos		15,00€
Oveja curado "Los cameros" (La Rioja)		3,50€
Cabra Payoya "Pajarete" (Villamartin - Cádiz)		4,50€
Azul de vaca Lara&Sara (Queixeria Prestes, Lugo)		3,50€
Mojama de atún al corte, almendra garrapiñada	50g	6,50€ 100g 12,50€
Anchoas en salazón artesano, abierta en mariposa (6-8 meses de curación) sobre pan cristal con mantequilla de ajo negro	und.	4,00€

Nuestras entradas y aperitivos hechos en casa

Ensaladilla tradicional de gamba blanca con mayonesa especial	tapa	4,90€ plato	10,00€
Nuestras papas aliñas con melva	tapa	4,90€ plato	10,00€
Gilda Pez Globo: salmón marinado en casa, aceituna calamata, piparra y tomatito deshidratado			3,80€
Sardina marinada sobre tosta de pimientos asados y pan de tomate (recuerdo de Tradevo)			4,50€
Unos boquerones en vinagre caseros	tapa	4,50€ plato	9,00€
Tomate de Huerta aliñado con Bacoreta (Sarda-túnido) madurada en sal y conservada en aceite, cebolleta y piparra encurtida			12,00€
Chicharrón de panceta hecho en casa como los de Cádiz	tapa	4,25€ plato	8,50€
Salmón marinado en casa con salsa tártara		5,50€ plato	11,00€

Nuestras propuestas de fritura están adaptadas a personas con problemas de celiaquía y alergias.

Disponemos de una gama surtida de productos en nuestra vitrina, de las diferentes lonjas andaluzas según la temporada, que ofrecemos en nuestro fuera de carta diario.

Trabajamos harinas ecológicas certificadas de nuestro proveedor, El molino de piedra (Coín-Málaga).

Disponemos de carta de alérgenos para consulta de nuestros clientes.

Para llevar...

Ofrecemos servicio de Take Away (para llevar) de fritura en formato de 250gr.
Excluidos de take away los siguientes productos: Bacalao, espárragos y taco de gambón.



Nuestros clásicos de fritura (ofrecemos servicio para llevar en formato 250 gr)

Croquetas caseras de gamba blanca fresca	tapa 3,80€	plato 11,40€
Bacalao Alkorta (curación) punto de sal frito a nuestra manera	100g	10,00€
Filetito de ventresca de pez espada empanado y frito	tapa 4,50€	plato 9,00€
Alitas de pollo aliñadas con especias y fritas (4-8 unds)	tapa 4,00€	plato 8,00€
Taco de gambón, aguacate, mayonesa de chipotle, pico de gallo	und.	5,25€
Espárrago verde de cultivo frito en tempura	4 unds.	5,00€
Boquerones al limón en cartucho	5,50€	15,50€
Cazón en adobo hecho en casa	150g 6,00€	250g 10,00€
Choco de Huelva frito en tiras	150g 7,00€	250g 12,00€
Calamar nacional frito en anillas	150g 7,00€	250g 12,00€

Unos montaditos especiales

Molletito artesano lomo de cerdo confitado, alioli y queso fundido	4,55€
Focaccia de berengena escalivada, burrata, pesto y tomate	5,00€
Molletito de pringá casera	4,50€
Molletito de costilla confitada y melosa, pepinillo agri dulce y queso fundido	5,50€

Guisos y elaboraciones clásicas

Nuestras espinacas con garbanzos	tapa 4,00€	plato 8,00€
Carrilleras de cerdo estofadas con unas patatas a lo pobre	tapa 5,00€	plato 10,00€
Pluma ibérica (Gabriel Castaño-Cumbres Mayores) asada y trinchada	100g	8,00€

Endulzando la vida

Brownie de chocolate y nueces (apto para celiacos)	5,00€
Tarta de manzana con strudel de nueces y queso	5,00€
Tarta de zanahoria	5,00€