

TRADICIÓN, DESPENSA, CASTA, CHACINAS, QUESOS

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo (100 gr.)	24,00€
Jamón ibérico de campo cortado a cuchillo (100 gr.)	19,50€
Tabla de selección de quesos	18,00€
Anchoas del cantábrico en salazón (unidad)	4,50€
Sardina ahumada sobre torta Inés rosales, feta y lima	5,50€

DESDE NUESTROS INICIOS, NUESTRAS TORTILLAS

Tortilla 2015, con cremoso patata trufada y cebolla crujiente	12,50€
---	--------

ENTRADAS FRIAS PARA COMPARTIR

Magnum de foie, manzana y queso de cabra caramelizado	16,50€
Ensaladilla rusa, patatas, ventresca, huevos, piparras	13,50€
Ensalada templada de salmón, gulas y langostinos	14,50€
Burrata con salmorejo verde, crema de pistachos	15,80€
Tomates aliñados, crema de pipirrana, ventresca	14,00€

ENTRADAS CALIENTES PARA COMPARTIR

Croquetas cremosas de jamón ibérico (8 unidades)	12,50€
Alcachofas confitadas, carbonara ibérica y parmesano	16,85€
Pulpo tostado, crema de patata trufada, cebolla encurtida	21,50€
Huevos rotos, salsa de anguila, huevos y foie	16,60€

PEQUEÑOS BOCADOS (2 unid.)

Bao de cochinita pibil	10,50€
Brioche de rabo de toro	11,00€
Saam de pato pekinés	11,90€
Mini burger de solomillo de vaca	12,00€
Tacos gobernadores de langostinos	13,50€

MOLUSCOS DE LONJA FRESCOS

Ostra Guillerdau del nº3 (unidad)	4,50€
Almeja nacional al ajillo o marinera	20,00€

***Consulte a nuestro personal los moluscos, pescados y mariscos fuera de carta semanales**

MARISCO, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS Y PESCADOS

Gamba blanca (plancha o cocida) 100 gramos	13,50€
Quisquilla (plancha o cocida) 100 gramos	14,50€
Gamba roja a la plancha 100 Gr	15,50€

PESCADOS DE NUESTRAS COSTAS ANDALUZAS

Atún ³ (Tataki, tartar y sashimi) wakame, soja, wasabi	20,50€
Tartar de atún rojo	21,50€
Merluza de pincho en salsa verde	23,50€
Corvina a la roteña	24,00€
Chipirón patagónico a la parrilla	20,00€
Rodaballo con pil-pil de sus espinas	23,50€
Bacalao a la vizcaína	24,50€

CARNES FRESCAS NACIONALES Y DE PRODUCTORES LOCALES...

Solomillo de cerdo ibérico bellota al amontillado	19,50€
Carrillada de cerdo ibérico confitada	18,50€
Costillar de cerdo ibérico asado a la BBQ NY	20,50€
Codillo de cerdo "asado a la alemana" nunca mejor dicho	21,50€
Presa ibérica de bellota	23,50€
Entrecote de vaca madurada nacional	25,50€
Paletilla de lechal asada en su jugo "Pepe Chica"	26,50€

PRECIOS IVA INCLUIDO

DIXTINTO
BY MANUEL FRUTOS

NUESTROS ARROCES SON ELABORADOS CON TRES VARIEDADES DE ARROZ DEPENDIENDO LA PREPARACIÓN PARA LA QUE SE DESEMPEÑE. TRABAJAMOS CON LOS ARROCES SENIA, ALBUFERA Y BOMBA. EL TIEMPO ESTIMADO EN SERVIRSE ES APROXIMADO Y ORIENTATIVO, PERO DAMOS UN MARGEN DE ENTRE 30-40 MINUTOS DESDE QUE SE MARCHA A COCINA. DEBIDO A NUESTRO AFORO HAY LIMITACIÓN SE ACONSEJA QUE RESERVEN SUS ARROCES CUANDO REALICEN LA RESERVA.

LOS ARROCES SON MINIMO PARA 2 COMENSALES. EL PRECIO QUE MARCA LA CARTA ES PRECIO POR COMENSAL. EN MESAS GRANDES MÁXIMO 2 VARIEDADES DE ARROCES

ARROCES SECOS **Precio por persona**

Arroz a banda: chipirones, langostinos	15,00€
Arroz del señorito: chipis, langostinos, rape, mejillones	15,50€
Arroz negro: chipirones, langostinos y copos der bonito	15,00€
Paella valenciana: pollo, conejo, caracoles y verduras	15,90€
Arroz de presa ibérica: presa, boletus, panceta	15,50€
Arroz de cerdo ibérico, jamón, huevos fritos y trufa	15,30€
Arroz de pulpo con chipirones y langostinos	18,00€
Arroz de anguila ahumada, cerdo ibérico y jugo de vaca	15,60€
Arroz de pato con boletus: pato, boletus, fondo de pato	16,50€
Arroz limpio de gamba roja, chipirón, salmorreta	18,90€
Arroz ciego de gamba blanca, chipirón, salmorreta	18,50€

ARROCES MELOSOS o CALDOSOS

Presa Ibérica de bellota: presa ibérica, setas y verduras	15,50€
Rabo de toro con verduras	16,70€
Pulpo: pulpo, chipirones, langostinos, pimentón	18,00€
Carabineros Chipirones, langostinos, salmorreta	23,50€
Bogavante, langostinos, calamarcito, salmorreta.	25,50€

PRECIOS CON IVA INCLUIDO