

Estimados clientes alérgicos al gluten y demás, intentamos tener en cocina un esmerado cuidado con estos alimentos, pero al trabajar productos con gluten pueden presentarse trazas en el mismo ambiente. Por ello no dude en informar al camarero sobre su alergia y/o intolerancia para tenerlo en cuenta.

Las patatas fritas están hechas en aceite libre de gluten.

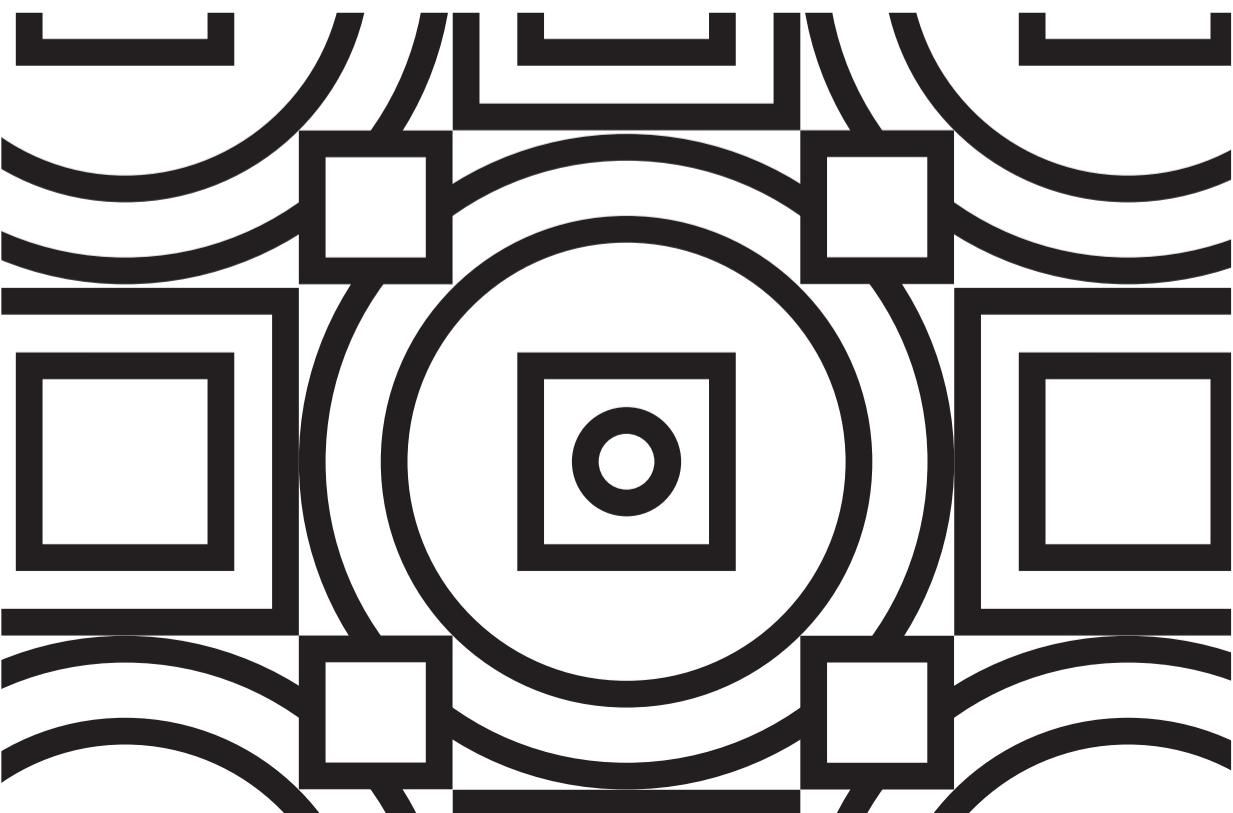
Disponemos de pan sin gluten.

Solicite nuestra Carta de Alérgenos.

Estimados clientes vegetarianos muchos de nuestros platos pueden ser adaptados para usted, consúltelo al camarero.

RESTAURANTE

CASINO



PARA COMENZAR Y PICAR

TORRIJA CON JAMÓN Y FOIE. Tradicional torrija de pan bañado en miel y moscatel con jamón y foie de pato.	6,10 €
PATÉ DE ORTIGUILLAS Y WAKAME. Paté con intenso sabor a mar y mahonesa casera.	8,25 €
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA cortado a cuchillo. Paleta ibérica de bellota de Castro y González.	24,00 €
QUESO DE OVEJA CURADO. Acompañado con mermeladas caseras.	15,00 €
GAMBAS BLANCAS. Cocidas al momento o a la plancha.	22,00 €
ENSALADA DE LANGOSTINOS CRUJIENTES Y KIMCHI. Hojas de cogollos, langostinos crujientes, cebolla roja, dados de tomate, mahonesa de kimchi y polvo de avellanas de los toros.	10,50 €
PLATO DE CUCHARA DEL DIA. Guisos tradicionales de Andalucía.	7,00 €
SALMOREJO TRADICIONAL CON ATÚN AHUMADO. Aguacate, chips en polvo y aceite de oliva.	6,50 €
HUEVOS ESTRELLADOS CON CAMARONES DE SALINAS. Huevos ecológicos, fritos y acompañados de cebollitas frescas.	10,50 €
ALBONDIGUILLAS DE CHOCOS DE LA BAHÍA. En salsa de gambas.	12,00 €
PULPO A LA PLANCHA. Sobre humus de berenjena y ali-oli de erizo.	15,00 €
ALMEJAS AL AMONTILLADO. Fondo de crema de mariscos y espinacas.	18,00 €
REVUELTO DE TAGARNINAS CON GAMBONES. Tagarninas de Medina salvajes.	12,50 €

CRUDOS Y MACERADOS

(Todos estos productos han sido sometidos a congelación en los términos establecidos en el RD 1420/2006, de 1 de diciembre).

TARTAR DE ATÚN CON AJO BLANCO. Acompañado de pan de gambas.	16,50 €
ATÚN MECHADO CON MAHONESA DE COCO. Aceite de oliva y tomate seco.	12,50 €
ATÚN EN ESCABECHE DE NARANJA. Forma de marinar el atún con vinagre añadiendo zumo de naranja natural, utilizando la parte del Tarantelo del Atún.	13,50 €
TATAKI DE ATÚN EN TEMPURA. Envuelto en alga nori con caviar de wasabi.	16,00 €
CEVICHE DE LUBINA DE ESTERO. Con leche de tigre, cilantro, pure de boniato y maíz frito.	14,50 €
CARPACCIO DE GAMBAS BLANCAS. Ralladura de lima, aceite de oliva ecológico y sal negra.	13,00 €

LA FRITURA GADITANA

COCIDO POR DENTRO Y CRUJIENTE POR FUERA.

CHIPS DE CHOCOS. Chocos cortados finamente y fritos acompañados de ali oli de Wakame.	12,00 €
FINGERS DE PESCADO DE ROCA. En adobo de lima, cilantro y ajos.	10,50 €
ORTIGUILLAS FRITAS o Anémona de Mar. Un bocado intenso de sabor a mar, yodo y marisco.	11,50 €
TEMPURA DE VERDURAS DE CONIL. Cortadas en bastón con salsa agripicante y wok.	10,00 €
SURTIDO DE CROQUETAS CASERAS. De vegetales, kimchi y caña de lomo (10 unidades).	9,00 €
MERLUZA A LA ROMANA Y PISTO. Bocados de merluza rebozados, con verduras de Conil cocinadas tipo pisto y un toque aromático.	12,50 €

DEL MAR Y LA TIERRA

PESCADOS Y CARNES EN DISTINTOS TIPOS DE COCCIÓN Y ARROCES MARINEROS.

ATÚN MARCADO CON ESPECIAS. Del LOMO con ocho variedades de especias y a la plancha acompañado de WAKAME.	16,50 €
ATÚN A LA PLANCHA CON SALSA DE GAMBAS Y ALMENDRAS. La VENTRECHA, sabor intenso, fino y proporción de grasa.	19,50 €
LOMO DE MERLUZA DEL PINCHO ASADA. Crema de zanahoria y almendras.	14,50 €
ARROZ CALDOSO CON PESCADOS Y MARISCOS. Cocinado en cazuela. (Por persona).	14,50 €
CHOCO DE TRASMALLO A LA PLANCHA. Con ajillo de gambas y salsa de pimientos rojos.	14,50 €
CORVINA BLANCA A LA PLANCHA Y CAMARONES FRITOS. Sobre crema de bogavantes.	16,00 €
VACA DEL NORTE Madurada 20 días. LOMO BAJO 350 gramos. Parte más limpia de grasa. LOMO ALTO 450 gramos. Parte más sabrosa y jugosa con infiltración de grasa superior presentada fileteada para compartir.	19,50 € 27,50 €
MAGRET DE PATO A LA PLANCHA. Fondo de salsa de naranja y Couscous de tomate seco. (350 gramos)	14,50 €
PLUMA IBERICA MARINADA EN PALO CORTADO Y MISO. Marcado en plancha, salteado de habitas baby y bimi.	14,50 €
SOLOMILLO DE TERNERA RETINTA. Acompañado de verduras de temporada y patatas gajos.	22,50 €
PALETILLA DE CORDERO LECHAL. Al horno con ajos morados y vinagre de xerez.	22,50 €
COSTILLA IBERICA COCINADA A BAJA TEMPERATURA. Napada con salsa barbacoa casera.	13,50 €

ZONA VEGANA Y VEGETARIANA

TE MERECE TU ESPACIO.

ENSALADILLA VEGANA. Con mahonesa veganesa casera.	6,60 €
ENSALADA DE QUINOA CON VERDURAS DE CONIL. Frescor del verano con cantidad de propiedades.	9,50 €
HUMUS DE BERENJENAS. Tradicional crema de oriente medio hecha con garbanzos, le incorporamos berenjenas asadas y la presentamos con bastones de zanahoria y apio.	7,50 €
SALMOREJO ANDALUZ. Elaborado con tomate de la zona.	5,50 €
WOK CON NOODELS. Verduras frescas y noodels con soja y miel.	8,50 €
FALSA ALBÓNDIGA CON TOMATE FRITO CASERO. Te sorprenderá lo que se puede hacer sin carne.	8,50 €

Informamos a nuestros clientes que los platos son elaborados al momento y requieren un tiempo mínimo de elaboración.

Los precios llevan el 10 % de IVA incluido.

Servicio de pan y degustación de aceites 2,00 €. Si no lo desea comuníquese al camarero.

HORARIO DE COCINA:

ALMUERZOS de 13:00h a 16:00h / CENAS de 20:00h a 23:30h

COPAS para clientes hasta la 1:45h