

## entrantes

Croquetas cremosas de jamón ibérico	9€ / 14€
Ortiguillas a la parrilla	6€
Ostiones de San Fernando abiertos al momento y templados a la brasa con suave escabeche marino	14€ / 22€
Ensalada de tomates de la tierra con flor de sal y cebolleta tierna	8€ / 12€
Ensalada mixta de nuestra huerta ecológica y tarantelo de Almadraba	13€
Aliño de Roca	15€ / 24€
Salpicón de Bogavante en dos servicios	22€ / 35€
Las verduras de verano asadas (cogollo, berenjenas, calabacín, patatita, pimentitos) guisadas, sobre un jugo reducido de ave y jamón.	17€
Marmitako de Choko y atún (guiso marinero)	17€ / 28€

## carnes

Solomillo de viejo con jugo del asado y puré cremoso de patatas	26€
Presa ibérica con berenjena asada	22€
Chuleta de vaca gallega a la parrilla	55€/Kg.

## guarniciones

Pimientos rojos confitados y caramelizados a la brasa	15€
Patatas Cataria	10€
Ensalada de lechuga y cebolleta	7€
Habichuelas Buenos Aires, salteadas con salicornia y ajo	9€

## marisco a Las Brasas

“ LATITUD 36°, LONGITUD 6°”

Pulpo de roca	17€ / 26€
Quisquilla o camarón de Porreo de la Bahía al fuego vivo	18€ / 34€
Gamba de Huelva	20€ / 37€
Langostino de Sanlúcar	19€ / 35€
Gambón Alistado (unidad)	8€
Bogavante o Langosta a las Brasas	S.P.M.

## PESCADO a Las Brasas

“ LATITUD 36°, LONGITUD 6°”

Urta de roca	63€/Kg.
Acedías	47€/Kg.
Besugo	65€/Kg.
Bocinegro	60€/Kg.
Borriquete	53€/Kg.
Cogote de corvinata	55€/Kg.
Salmonetes de roca con habichuelas	18€
Mero de profundidad con pil pil de su cabeza a la parrilla	28€
Ventresca de atún asada como un Chuletón vasco	30€
Morena (para 2 personas)	32€
Pan y varios	2,5€