

entrantes

	<i>Ración / Media Ración</i>
Croquetas cremosas de jamón ibérico	17€ / 12€
Ostiones de San Fernando templados a la brasa con suave escabeche marino	6€ (unidad)
Pimientos morrones a la parrilla, cebolleta fresca y atún	27€ / 16€
Corvina semi curada a la sal y aliñada	26€ / 18€
Morena a la brasa y pil pil	24€
Ensalada mixta de nuestra huerta ecológica y semi conserva de Melva	16€
Tomate de Conil, cebolleta tierna y flor de sal de San Fernando	16€ / 12€
Verduritas de primavera salteadas a la brasa sobre jugo del asado aliñado	23€
Marmitako de Choco y atún (guiso marinero)	29€ / 18€
Salpicón de Bogavante, huevas y coral	38€ / 24€

carnes

Solomillo de viejo, madurado	32€
Presa Ibérica	28€
Chuleta de vaca gallega Premium	70€/Kg.

GUARNICIONES

Pimientos rojos confitados y caramelizados a la brasa	15€
Patatas fritas Cataria	10€
Ensalada de lechuga y cebolleta	8€



marisco a Las Brasas

"LATITUD 36°, LONGITUD 6°"

Gambón Alistado (2 unidades)	20€
Gamba de Huelva (2 unidades)	9€
Langostino de Sanlúcar (2 unidades)	9€
Bogavante o Langosta a las Brasas	130€/Kg

PESCADO a Las Brasas

"LATITUD 36°, LONGITUD 6°"

Urta de roca	90€/Kg.
Bocinegro	90€/Kg.
Borriquete	65€/Kg.
Cogote de corvinata	65€/Kg.
San Pedro	70€/Kg.
Salmonetes de roca	30€
Sama (lomo alto)	35€

menu Paisaje Culinario

Un paseo por los diferentes fondos marinos (Biotopos) del litoral gaditano.
Una degustación de sus especies y subespecies, recorriendo la Bahía,
las arenas, las diferentes profundidades, los caños y los esteros.

110€

Servicio de pan y varios

3,5€

*Todos nuestros productos son de temporada y locales.
Están sujetos a disponibilidad y calidad.*