

COMIDAS

ENTRANTES FRÍOS

CON ATÚN

- Tartar De Atún** 22,00 €
Con cebollino, huevo pochado, alioli spicy y toque de soja de la casa.
- Tostadas De Atún Spicy** (3 pzas.) 19,50 €
Sobre tortilla de maíz deshidratada al horno de carbón con mayonesa spicy, aguacate y soja.
- Tuna Roll Spicy Maki** 18,00 €
Tartar de atún con lluvia de tempura y salsa spicy.

CEVICHE Y AGUACHILES

- Ceviche De Corvina** 17,00 €
En leche de tigre, marinados en cítricos, acompañados de cebolla roja, tomate, perejil, aguacate y pepino.
- Aguachile Verde De Langostinos Tigre** 17,00 €
Marinados en cítricos con pepino, cebolla roja, aguacate, cilantro y aceite de oliva. servido en piña.

BARRA FRIA

- Langostinos A La Simon's** 16,00 €
Sobre cama de aguacate, cebolla, perejil y mayonesa-chipotle.
- Coctel De Langostinos** 16,00 €
Salsa de tomate preparada en casa con cebolla roja, perejil, aceite de oliva y notas de fino. (Tío Pepe)
- Tiradito De Pez Limón** 19,00 €
Preparado con soja, yuzu, masago y toque de cebollino.
- Guacamole** 14,00 €
(Con camarón cristal + 4,00€)

NUESTROS CLÁSICOS TACOS

Preparados en tortilla de trigo, aguacate, salsa cremosa al chipotle y frijoles acompañados de arroz al azafrán.

Taco Fisher's De Camarón 9,50 €

Taco Fisher's De Bogavante 28,00 €
Cola de bogavante a la plancha en taco

Tacos Mia De Langostinos (2 piezas) 16,00 €
Tempurizado envuelto en hojas de soja con arroz al vapor y mayonesa spicy.

Tacos Adobados (3 piezas) 16,00 €
Merluza adobada con toque de piña asada sobre tortilla de maíz y toque de mayonesa de la casa.

ENTRANTES CALIENTES

- Chalupas De Chicharrón De Camarón Cristal** (3 piezas) 16,00 €
Tortilla de maíz pasada por manteca de cerdo ibérico con toque de nata, salsa verde y queso fresco.
- Quesadilla De Pescado** (3 piezas) 12,00 €
Tortilla de maíz frita rellena de pescado a la mexicana.
- Flor De Alcachofa A La Brasa** (2 piezas) 14,00 €
(Con huevos y gambas cristal fritas al ajillo + 6,00 €)
- Langostinos Rock Spicy** (4 piezas) 14,00 € (6 piezas) 20,00 €
En tempura rellenos de queso crema con jengibre, en salsa spicy.
- Croquetas De Langostinos** (4 piezas) 10,00 € (8 piezas) 16,00 €
- Chipirones Fritos** 16,00 €
Con patatas a la francesa y perejil frito.
- Brioche De Chipirones** 16,00 €
Con alioli spicy, perejil frito y patatas fritas trufadas.
- Huevos Rotos Fisher's** 14,00 €
Con patatas, salsa Simon's, pimentón y queso cheddar.

ENSALADAS

- Tomate De Temporada** 12,00 €
- Ensalada De La Casa** (media ración) 8,00 € (completa) 12,00 €
Lechuga, tomate, aguacate, espárrago blanco, cebolla, setas, palmito en vinagreta de la casa.
(con mariscos: gamba, calamar y pulpo + 6,00 €)

OSTRAS Y ALMEJAS

OSTRAS FRANCESAS

Natural o Fisher's (3 piezas) 14,00 € (6 piezas) 22,00 €
Aderezadas con aceite de oliva, chipotle y salsa Lea & Perrins.

Rockefeller (3 piezas) 15,00 € (6 piezas) 28,00 €
A la brasa en bechamel con espinacas al gratín y virutas de bacon.

ALMEJAS CONCHA FINA DE MÁLAGA

Fisher's o Naturales (3 piezas) 9,00 € (6 piezas) 16,00 €

NAVAJAS GALLEGAS (3 piezas) 10,00 € (6 piezas) 18,00 €

A La Parrilla Con mantequilla al perejil.

ZAMBURIÑAS (3 piezas) 11,50 € (6 piezas) 22,00 €

A La Parrilla Con mantequilla al perejil.

Diabla Con bechamel, chipotle y espinaca al gratín.

SOPAS Y CREMA

Clam Chowder 20,00 €
Crema de berberechos con bacon y patatas, servida en pan.

Mariscos o Langostinos 20,00 €
Preparadas al momento en cazuela de barro en un caldo rojo.

ARROCES Y PASTA

Tumbado Tajín 18,50 €
Arroz caldoso a la mexicana con pulpo, pescado, langostino y berberecho.

Shangai 19,00 €
Arroz frito a la plancha con pescado, berberechos y langostinos.

Pasta Txangurro 20,00 €
Salsa cremosa con txangurro y langostinos tigre.

PULPOS

Brocheta De Pulpo Zarandeado 23,00 €
A la brasa en alioli con adobo servido en tortilla de maíz y perejil frito.

Pulpo Rostizado 23,00 €
En especias crocantes acompañado de puré de patata.

Pulpo A La Brasa 23,00 €
Acompañado de puré de patatas y perejil frito.

LANGOSTINOS

NUESTROS CLÁSICOS SERVIDOS EN CAZUELA

Langostinos Al Ajillo 18,00 €
En cazuela de barro con ajo y guindilla

Langostinos Petroleros 22,00 €
En salsa cremosa de tinta de calamar con notas de vino tinto y queso cheddar.

Camarones Diabla 22,00 €
En cazuela de barro con salsa cremosa al chipotle y gratín.

LANGOSTINOS DE HUELVA

Ración de 4 piezas. 28,00 € Media Ración 2 piezas. 16,00 €

A La Parrilla
Con mantequilla al perejil.

San Lucas
A la brasa con mayonesa chipotle, al gratín acompañados de frijoles y guacamole.

PESCADOS

BRASA•HORNO•FRITOS

LOMO DE MERLUZA 23,00 €

Velázquez
A la brasa en reduccion de piquillos con Txangurro, acompañado de langostinos tigre.

Al Horno
Con aceite de oliva, alcaparras, acompañado de puré de patatas y setas al horno.

A La Arriera
Servido en plato de barro con cebolla, ajo, pimientos de Padrón y aceite de oliva.

ESCALOPA DE LUBINA Recomendamos para dos personas

Alfredo 40,00 €
Preparado en tu mesa con salsa cremosa de queso parmesano, anchoas del cantábrico y terminada con trufa negra.

Clásica 40,00 €
Con trufa de temporada, parmesano y huevo poché.

ATÚN (500 g.) Recomendamos para dos personas 65,00 €

Chuletón De Atún A La Brasa
Lomo alto Akami y Chu-Toro, acompañado de patatas, piquillos y pimientos de Padrón.

PESCADOS ENTEROS

1 kilo, recomendamos para dos personas
65,00 € (precio por kilo) 38,00 € (media ración)

Frito Baja

Deshuesado en tacos, acompañado de lechuga a la vinagreta, alioli, salsa tártara y tortillas de trigo.

Pekín Lu

Frito bañado en salsa dulce Thai

Talla A La Brasa

En adobo de chiles secos

A La Sal

(45 minutos, preguntar disponibilidad)

CARNE

El Duo (Especialidad) 48,00 €
Costilla de vaca vieja y tuétano adobado servido en plancha, acompañado de tortillas y salsa arriera.

Short Ribbs 30,00 €
Costilla de vaca vieja al vino tinto acompañado de puré de patatas y cebolla frita. (cocinada durante 10 horas)

GUARNICIONES 4,00 €

- Cazuela De Frijoles
- Puré de Patatas
- Cazuela de Pimientos asados en Moscatel
- Verduras a la Parrilla
- Cazuela De Perejil Frito
- Patatas Fritas

SERVICIO DE APERITIVO 3,00 €

CONTAMOS CON CARTA DE ALÉRGICOS, PREGUNTE A SU ANFITRIÓN POR ELLA. LOS PRODUCTOS DE LA PESCA SERVIDOS EN ESTE ESTABLECIMIENTO PARA SU CONSUMO EN CRUDO O PRÁCTICAMENTE EN CRUDO HAN SIDO PREVIAMENTE CONGELADOS A UNA TEMPERATURA IGUAL O INFERIOR A -20° CENTÍGRADOS DURANTE AL MENOS 24 HORAS. NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA.