

Para Compartir

Jamón ibérico de bellota, D.O.P. Jabugo	24.50
Tabla de quesos (Pajarete elaborado con leche de cabra payoya 100%)	16.50
Selección de verduras de temporada (elaborado en diferentes texturas al aceite de humo de roble)	13.70
Joyas romanas (alcachofas italianas a la plancha)	16.80
Surtido de pescaíto frito de la Bahía	18.00
Croquetas caseras (de atún encebollado)	11.00
Revuelto de ortiguillas	16.50

Sushi

Kabanoki Roll (Uramaki de salmón y aguacate con cobertura de salmón y salsa Teriyaki en papillote flambeado)	15.50
Farero Tuna (Uramaki de atún y aguacate con cobertura de atún y alga wakame con sésamo)	17.50
Spicy Farero Tuna (Uramaki de atún, aguacate, pepino, tartar de atún con kimchee, mayonesa japonesa y sésamo)	17.50
Ebi Roll (Uramaki de langostino tempurizado con alga wakame y aguacate, cobertura de masago y mayonesa japonesa)	14.50
Futomaki Vegano (mezclum de brotes tiernos, mango, aguacate y pepino)	12.50
Ensalada de Wakame (con soja, sésamo y edamame)	6.00
Variado Sushi	
12 piezas/20 piezas	16.50/26.00
Moriawase (Selección de Nigiris)	
Salmón, Pulpo o Langostinos	2 uds/3.80
Atún ó Retinto con Foie	2 uds/4.80
Variado 6 piezas / 12 piezas	10.00/19.00

*Precios con IVA incluido

Lo Más Fresco

Ensalada de la Huerta (tomates de Conil con ventresca de atún confitada)	13.50
Placer de Cartago (selección de hojas con picatostes, nueces, rulo de cabra gratinado y salsa de mostaza miel)	14.70
Deseo del Dios Attis (ensalada de gambón templada con cogollos, alcachofas y sweet chili)	16.80
Micuit de Pato con su dulce	16.00
Salmorejo (tomates de Conil con taquitos de mojama de atún y huevo de codorniz)	9.50
Gazpacho y su guarnición	8.50
Carpaccio de Buey (con parmesano y helado de aguacate)	16.00
Elixir de Hércules (Carpaccio de gambón, pipas, gel de manzana verde y togarashi)	17.00

Atún Rojo Salvaje de Almadraba, calidad certificada















El Gozo de Melkart (tartar de atún rojo)	22.50
Delicias de la Almadraba (tataki de atún rojo)	24.70
Deleite Fenicio (carpaccio de atún rojo)	16.80
Ensueño del Farero (sashimi de Atún Rojo)	22.50
Gozo del César (tartar de Atún Toro)	24.70
Maravilla Fenicia (selección de nuestro Atún Rojo Salvaje en diferentes texturas: confitado, en crudo, en manteca, en trufa con corazón de mojama..)	26.50

*Precios con IVA incluido










Arroces Y Cuchara

Arroz del Señorito (paella de marisco y verduras)	   	16.50
Arroz caldoso con bogavante	   	21.50
Arroz caldoso con carabinero	   	21.50
Arroz negro con calamares	  	16.50
Risotto (de boletus, tuétano y parmesano)		17.50
Oráculo de los Dioses (guiso tradicional del Poblado de Sancti Petri con garbanzos, langostinos y ostiones)	   	14.50
Crema de verduras de temporada		13.00

Arroces mínimo 20 min. y para 2 personas. Precio por persona

Marisco Y Concha

Gambas blancas de Huelva (cocidas o plancha)		200gr/26.00
Langostinos tigre (cocidos o plancha)		200gr/26.00
Carabineros (cocidos o plancha)		100gr/12.00
Bogavante (cocido o plancha)		100gr/12.00
Almejas gallegas (a la marinera o al vino blanco)	  	22.50

*Precios con IVA incluido



Pescados

A las puertas de la Atlántida (bacalao confitado a baja temperatura sobre crema de algas y ensalada de quinoa con gambón)	23.00
Mare Nostrum (lomo de dorada o lubina con salsa de curry rojo coco y basmati)	22.00
De nuestro Islote de Sancti Petri (pulpo de roca a baja temperatura sobre fina crema de patatas)	21.00
Dorada (a la espalda con su guarnición)	22.50
Lubina (a la espalda con su guarnición)	22.50
Pescados de la Bahía (al horno o a la sal)	45.00/kg

Atún rojo salvaje de Almadraba, calidad certificada

Placer Almadrabero (chuletón de atún rojo a la plancha)	100gr/12.00
El castillo de Hércules (ventresca de atún rojo a la plancha)	25.00
Gadir (lomo de atún rojo a la plancha)	22.00

Carnes

Más allá de la Columnas de Hércules (carrillada de cerdo ibérico en su salsa)	16.50
Presa Ibérica (a la plancha con su guarnición)	18.50
Solomillo de ternera (a la plancha con su guarnición)	23.70
Entrecot de vaca extra premium	100gr/7.50
Magret de pato (con verduritas y un toque de frutos rojos)	16.50

