

Los Carabineros



EL MAR NUNCA HA ESTADO TAN CERCA
DE LA CAPITAL

ENTRANTES

Ensaladilla rusa con <i>katsuobushi</i> y camaroncitos fritos	14,00
Croquetas de <i>suquet</i> de marisco flambeado	13,50
Pulpo braseado a la robata acompañado de una tempura de verduras en tinta de calamar	29,00
Alcachofas con <i>foie</i> y salsa de boletus /u	7,00
Huevos rotos con gambas al ajillo	18,50
Cazón en nuestro adobo	15,00
Cangrejo de concha blanca en tempura /u	10,25
Carpaccio de gamba blanca de Huelva con reducción de Ponzu	32,00
Fritura variada de pescado de la lonja <i>para 2 personas</i>	36,00

PARA ABRIR BOCA

DE LA HUERTA

Verduras de la huerta en tempura	15,50
Tomate cuatro estaciones	14,00
Cogollos a la robata con tartar de tomate	12,75

A LA “ROBATA”

Gamba blanca de Huelva	12,9/100gr.
<i>Los Carabineros</i>	30/100gr.
Zamburiñas con reducción de Ponzu /u	3,50
Ostras Guillaudeau N°2 /u	7,50
Ventresca de atún rojo al <i>teriyaki</i>	29,00
Rodaballo	6,2/100gr.
Rape a la robata con salsa bilbaína sobre patatas panaderas	7,5€/100gr.
Salmón marinado con guacamole de pistacho	28,50
Arroz de carabineros a la robata	35/pp (min 2p)

La robata, ¿Qué es?

Una antigua técnica japonesa en la que se emplea el fuego en diferentes alturas, en una parrilla de carbón. Un toque especial a nuestro producto.

POSTRES

Tarta de queso al horno con dulce helado de violetas	7,00
Semifrío de chocolate relleno de praliné de avellana acompañado de helado de mango y petazetas	8,00
Piña a la brasa con crema inglesa de Martini	7,50

BLANCOS

	COPA	BOTELLA
Terras gaudas <i>Albariño</i>	4,25	25,00
Mar de frades <i>Albariño</i>	5,25	32,50
Blanco de Luis <i>Chardonnay</i>		34,00
Jean Leon 3055 <i>Chardonnay</i>	5,00	30,00
Zind-Humbrecht Turckheim <i>Gewürztraminer</i>	5,65	33,00
Emilio moro <i>Godello</i>	4,50	28,00
Weingut Heinrichshof Trocken Peter & Ulrich <i>Riesling</i>	3,75	24,00
José Pariente <i>Sauvignon blanc</i>	4,00	26,50
Ramon bilbao <i>Verdejo</i>	3,50	20,00
Carmí <i>Semidulce</i>	3,00	18,00

ROSADOS

Marqués de Riscal <i>Rosado</i>	3,50	20,00
Sierra Cantabria <i>Rosado</i>	3,25	18,00

TINTOS

La Vendimia <i>Rioja</i>	3,75	23,00
Carmelo Rodero <i>Ribera del Duero</i>	4,00	26,00
Pesquera <i>Crianza Ribera del Duero</i>		36,50
Finca Resalso <i>Ribera del Duero</i>	3,75	23,00
Luis Cañas <i>Crianza Rioja</i>	4,00	24,50
Marqués de Murrieta <i>Reserva Rioja</i>		36,00



ESPUMOSOS

	COPA	BOTELLA
Mas Candí <i>Brut Nature</i>	4,25	25,00
Raventós i Blanc de Blancs	4,75	27,50
Gramona III Lustros <i>Reserva Brut nature</i>		48,00
Juvé & Camps <i>Brut Rosé</i>	5,00	28,00

GENEROSOS Y DULCES

La Guita <i>Manzanilla</i>	3,00	16,75
Lustau La Ina <i>Fino</i>	3,25	18,00
Lustau Rio Viejo <i>Oloroso seco</i>	4,00	24,00
Lustau Los Arcos <i>Amontillado</i>	3,75	22,00
Lustau Península <i>Palo cortado</i>	4,50	26,75
Pedro Ximénez Néctar	4,00	23,00

CERVEZAS Y AGUAS

Mahou copa	2,90
Mahou Tostada 0,0 copa	3,30
Mahou Sin gluten	3,00
Alhambra Singular 1/3	3,80
Alhambra Reserva 1995	3,30
Alhambra Sin alcohol	3,30
Alhambra Radler	3,00
Solan de cabras <i>mineral</i>	2,50
San Pellegrino <i>con gas</i>	3,00

Los Carabineros