

EL APERITIVO			Tapa	Plato		
Gilda especial de olivas, anchoa y piparra	-11,13-	1 und	3,00	12,00	Pan de masa madre y picos -4- 2,50	
Boquerones en vinagre de Jerez y AOVE	-11,13-				Almendras Fritas -4- 3,00	
Anchoa imperial con mantequilla trufada	-4, 11,13-	1 und	3,80			
Matrimonio de anchoa y boquerón, con salmorejo	-4,11,13-	1 und	6,00	13,80	Olivas cachonditas picantes -13-	Pan cristal con tomate rallado -4-
Torreznos artesanos laminados muy finos	-4-				2,50	3,00
Tosta de foie flambeado con mermelada de albaricoque	-4,13-	1 und	7,50			
Tartar de vaca con patatas fritas	-4,7,10,12-			20,00		
Tartar de atún rojo salvaje con aceite de sésamo y soja	-4,11,12,14-			22,00		
Las bravas	-13-			6,00	Patatas chips de perol con salsa picante -13-	
Croquetas de jamón de bellota 100% Lazo”	-4,7,8-		4,80	12,00	3,40 bolsa	
Berenjenas fritas con roquefort	-4,8-			8,00		

CHARCHUTERIA de PURA RAZA “LAZO”

Jamón ibérico de bellota 48 meses 16,00 -50g- 29,00 -100g-	Salchichón ibérico de bellota -6- 7,00 -50g- 13,00 -100g-	Lomito ibérico de bellota -6- 12,00 -50g- 24,00 -100g-	Chicharrón de Cádiz 7,50 -50g- 14,00 -100g-
Surtido ibérico 32,00	Surtido de quesos con confituras y frutos secos -6,8- 1/2 Tabla 12,00 - Tabla 24,00		

CLÁSICOS de SIEMPRE	Tapa	Plato	CUCHAREO	
Ensaladilla de gambas, la de siempre -5, 7-	4,00	12,00	Pochas con marisco 12,00 -5,9,11,13-	Espinacas con garbanzos 10,00 -4-
Papas aliñás templaitas con aceite de oliva y vinagre -13-	3,80	11,00	Arroz del día 12,00 -5,9,11-13-	Carrillá ibérica en salsa
Salpicón de marisco -5, 9, 11, 13-		10,00		12,00 -13-
Tomate de “Verdad” con aceite y sal -13-		13,00	Langostino, huevo y fritá de tomate 12,00 -5,7-	
Gambas a la bechamel, con mayonesa casera -4,5,7,8-	4.00	12,00	MARISQUITO	
Gambas al ajillo, en cazuela de barro -5-		15,00		
Pincho de langostino en Salsa verde. 2 uds -4,5-		4,20		
Champiñones a la plancha con salsa verde	3,80	11,00	Gambas blancas “al puñado” -5- 12,00	
Chipirones a la plancha -9-	5,50	16,00	Langostinos Sanlúcar -5- 15,00 100gr	
Tortilla de patata trufada -7-		9,50	Ostra al natural -9- 5,50 und	
3 huevos fritos 3, con patatas y Jamón ibérico -7-		18,00	Almejas de Carril, al gusto -9,13- 24,00	

PESCADERIA	1/2	Ración	CARNES	Tapa	Plato
Boquerones fritos al limón -4,11-	8,00	14,00	Secreto ibérico adobado, con mojo -4,13-		16,00
Cazón en adobo -4,11,13-	7,50	12,00	Pollo frito -4-	4,80	9,20
Choco de Huelva -4,9-	7,50	12,00	Solomillo de cerdo al whiksy -13-	4,80	15,00
Puntillita nacional -4,9-		20,00	Lomo de vaca madurada con foie flambeado, 300gr.		29,00
Fritura Sevillana -4,9,11-		24,00			
Lomo de atún rojo plancha con pipirrana -11-		22,00			

MONTADITOS		POSTRES	
Molletito de pan cristal con pringá -4-	3,80	Tarta de la abuela 6,00 -4,7,8-	Tarta de queso 8,00 -7,8-
Montadito de gambas con alioli -4,5,7-	4,00	Sobao con natillas 7,00 -4,7,8-	Pan con chocolate 5,00 -4,8-
Montadito de solomillo al whisky -4,13-	3,80	Tocino de cielo 6,00 -7-	
Montadito de serranito ibérico -4-	4,00		
Montadito alicantino -4,7,8-	4,00		