

Entrantes - Starters

Salpicón de marisco

Shellfish salad

Huevo de merluza aliñada

Seasoned hake roe

Huevo de choco a la gallega

Galician cuttlefish eggs

Papas aliñás

Andalusian dressed potatoes

Pimientos fritos

Fried peppers

Pulpo a la gallega

Galician style octopus

Ensaladilla de gambas al ajillo

Prawns wiht garlic and parsley salad

Ensaladilla de pulpo

Octopus salad

Parrillada de verdura con salsa de verduras

Grilled vegetables with romescu sauce

Jamón de bellota 100%

Iberian ham 100%

Queso de oveja Payoya

Payoya sheep cheese

Ensaladas - Salads

Bajo Guía (langostinos, gulas, salsa rosa)

Bajo Guía (king prawns, gulas, pink sauce)

Mixta con atún

Mixed with tuna

Selección ahumados (aguacate y vinagreta de miel/mostaza)

Smoked fish with avocado and honey mustard sauce

Algas wakame con caramelitos de atún

Wakame seaweed whit tuna

Sugerencias del Chef - Chefs suggestions

Puntillitas de Sanlúcar al ajillo

Small squid from Sanlúcar with garlic and parsley

Hamburguesa de corvina con langostinos y almejas

Sea bass hamburger with king prawns and calms

Albóndigas de chocos (con salsa de piquillo o puerros)

Cuttlefish balls (with "piquillo" peppers sauce or leek sauce)

Alcachofas con langostinos y almejas

Artichokes with king prawns and clams

Chicharrones de atún

Marinated tuna chunks

Pimientos del piquillo rellenos de zamburriñas y langostino

"Piquillo" peppers with clams and king prawns

Lasaña de Marisco y salmón

Nuestros arroces - Our Rices

Arroz al señorito caldoso

Seafood rice in broth

Paella mixta

Mixed paella

Paella de marisco

Seafood paella

Arroz caldoso con langotinos de Sanlúcar

Rice in broth with king prawns from Salúcar

Arroz negro con calamares

Black rice with squid

Arroz con carabineros

Rice with red prawns

Arroz con bogavante nacional

Rice with lobster from spain

**mínimo 2 personas - precio por persona

**minimum 2 pax. - price for person

1/2 Entera

4,50€ 8,00€

4,50€ 8,00€

7,00€ 14,00€

4,50€ 8,00€

6,00€ 11,00€

9,00€ 16,00€

4,50€ 9,00€

4,50€ 9,00€

13,00€

22,00€

8,00€ 16,00€

12,00€

8,90€

12,00€

12,00€

1/2 Entera

10,00€ 17,00€

17,00€

8,00€ 15,00€

9,00€ 17,00€

9,00€ 17,00€

13,00€ 18,00€

15,00€

SEGÚN PESO 12,00€

28,00€

Revueltos del Mar - Scrambled

Revuelto de ortiguillas y langostinos

Scrambled sea nettle and king prawns

Revuelto de bacalao dorado

Scrambled cod

Revuelto de setas con Jamón

Scrambled musrooms with ham

Fritura de Cai - Fried fish from Cádiz

Acedías de Sanlúcar

Small sole fron Sanlúcar

Pijotas

Small hake

Chocos fritos

Fried cuttlefish

Anillas de calamar

Fried squid rings

Boquerones fritos

Fried white anchovies

Cazón en adobo

Marinated dogfish

Daditos de corvina al limón

Fried sea bass with lemon

Chipirones fritos

Fried small cuttlefish

Puntillitas de Sanlúcar

Fried small squid from Sanlúcar

Pavia de atún

Tuna pavia

Ortiguitas

Fried sea nettle

Tortillitas de camarones

Shrimp omelettes

Gran surtido de pescaito frito

Fried varied of fish and seafood

Crudos - Raw

Tartar de atún rojo salvaje de Almadraba

Raw Almadraba red tuna

Tataki de atún rojo salvaje de Almadraba

Almadraba red tuna tataki with wasabi mayonnaise

Surtido de atún rojo salvaje de Almadraba

Almadraba wild red tuna assortment

Mariscos - Seafoods

Gambas de Huelva (cocido o a plancha)

Huelva prawns

Langostinos al ajillo

King prawns with garlic and parsley

Langostinos de Sanlúcar cocidos o a la plancha (precio del kg)

kings prawns (cooked or grilled)

Langostinos tigres cocidos o a la plancha

Tiger prawns (cooked or grilled)

Almejas carril a la marinera, ajillo o al vapor

Clams a la marineire, with garlic and pasrley or steamed

Coquinas de la bahía al ajillo

Tellina clams with garlic and parsley

Navajas al ajillo

Razors clams with garlic and parsley

Coquinas de Huelva

Huelva clams

Carabineros a la plancha (precio del kg)

Grilled red prawns

Bogavante cocido o a la plancha (precio por kg)

Lobster (cooked or grilled)

Mejillones al vapor

Steamed Mussels

14,00€

14,00€

14,00€

1/2 Entera

9,00€ 16,00€

8,00€ 15,00€

7,00€ 13,00€

6,00€ 11,00€

5,50€ 11,00€

7,50€ 13,00€

6,50€ 12,00€

7,50€ 14,00€

9,00€ 18,00€

9,00€ 16,00€

9,00€ 17,00€

18,00€

18,00€

21,00€

20,00€

30,00€

1/2 Entera

22,00€

15,00€

120,00€

19,00€

17,00€

15,00€

15,00€

15,00€

130,00€

130,00€

8,00€ 15,00€



Bajo Guia

Cervecería

Restaurante

Marisquería

Playa de la Barrosa

Pescados - Fish

Tarantelo de atún

Grilled tuna "Tarantelo"

Dorada (precio por kg)

Gilt-head (price per kg)

Pargo (precio por kg)

Seabream (price per kg)

Urta (precio por kg)

Fish of the seabream family (price per kg)

Lubina (precio por kg)

Seabass (price per kg)

Calamar de potera a la plancha (precio por kg)

Grilled squid (price per kg)

Choco de la bahía (precio por kg)

Grilled cuttlefish (price per kg)

Pez espada a la plancha

Grilled swordfish fillet (price per kg)

Barriga de atún rojo salvaje de Almadraba

Grilled Almadraba red tuna

Parrillada de pescado de la bahía (2 personas)

Grilled fish platter (2 person)

De la Tierra - Meals

Solomillo de cerdo a la plancha

Grilled pork sirloin

Entrecot de ternera a la plancha

Entrecote with garnish

Solomillo de ternera de retinto

Grilled beff tenderloin

Presa ibérica con jamón de bellota

Grilled pork with iberian ham

Salsas (roquefort, pimienta o Pedro Ximénez)

Sauces (roquefort, pepper o Pedro Ximenez)

Para los pequeños - For children

Nuggets

Chicken nuggets

Filete de pollo empanado

Chicken breast patty

Pavía de gallo

Fried roosterfish

Fingers de pollo

Chicken finger

Pan y picos 1,30€



Por diferentes procesos de elaboración de nuestros platos y derivados no podemos excluir la presencia accidentadas de alérgenos.