

tá que *Flipas!*



Media Ración

Queso Payoyo. Payoyo cheese.	7	12
Ensaladilla. Russian salad.	5	7
Ensaladilla de pulpo. Octopus salad.		8
Salmorejo a la Breña. Cold cream of tomato soup.		6
Mojama de atún. Dry salted tuna loin.	7	12
Hueva en aceite. Roe in olive oil.	7	12
Atún de Ijar. Salted tuna belly.	7	12
Solomillo de atún cocido. Cooked tuna sirloin.	6	10
Anchoas de sardinas. Anchovies.	6	10
Boquerones en vinagre. Anchovies in vinegar.	6	10
Surtido de salazones (2 pax). Salted tuna assortment.		14
Atún aliñado. Seasoned tuna.	5	7
Pulpo aliñado. Seasoned octopus.	5	7
Revuelto del día (consultar). Scrambled of the day.		10
Alcachofa a la plancha con salsa verde. Grilled artichoke with green sauce.		12

Tas táss



Anchoas de sardina con queso 4
sobre mermelada de tomate.
Sardine anchovies with cheese and tomato jelly.

Anchoas de sardina con salmorejo 4
y virutas de queso Payoyo.
Anchovies with salmorejo and Payoyo cheese.

Secreto ibérico con queso 4
y mermelada de tomate.
Iberian "Secreto" (a pork cut) with cheese
and tomato jelly.

Ventresca de atún y salsa tártara. 6
Tuna belly with tartar sauce.

Langostinos y guacamole. 4
Guacamole withn king prawns.

tá Rechupete



Mini burger de buey. 5
Ox mini burger.

Mini burger de atún. 6
Tuna mini burger.

Mini bocata de calamares. 4
Calamari mini sandwich.

Mini montadito de secreto 3
de cerdo ibérico.
Iberian pork mini sandwich.

tā *Lamar*



Almejas a nuestro modo. clams in our style.	16
Coquinas al Jerez. Donax clams.	14
Gambas de cristal con huevo. Glass shrimp with egg.	12
Chocos fritos. Fried cuttlefish.	9
Calamares fritos. Fried calamari.	10
Boquerones en adobo. Marinated anchovies in "adobo".	12
Puntillitas. Puntillitas (very small squid).	9
Croquetas a elegir de jamón, corvina, chocos o de cocido. Croquettes to choose: Stewed meat, homemade or cuttlefish croquette.	10
Tortillitas de camarones. ud. 2.2	12
Shrimp fritters.	
Tacos de corvina frita. Fried croaker.	12
Corvina y gambón. Croaker and prawns.	16

tā *Ladhesa*



Secreto de cerdo ibérico. Iberian "Secreto" (a pork cut).	12
Steak tartar de vaca retinta. Steak tartar	20
Tataki de chuleta vaca Frisona con salsa de semillas de amapola. Tataki of chop with sauce.	18
Solomillo de vaca Retinta (200g). Retinto sirloin.	20
Chuletón de Retinto. Premium cow chop.	70/kg

tá Tun

• • • • • • • •

Tartar de lomo. Tuna tartar.	19
Atún marinado con wakame. Marinated tuna dice with wakame seaweed.	19
Nuestro tartar "TÁ pelao". Tuna tartar "Tá peleo".	25
Tá de lujo. Tuna tataki salad.	<i>premio</i> 15
Tartar de ventresca. Tuna belly tartar.	26
Tataki de lomo. Tuna tataki.	19
Sashimi de lomo. Tuna sashimi.	19
Sashimi de ventresca. Tuna belly sashimi.	26
Degustación de crudo. (2 pax) Raw tuna assortment.	36
TÁ Cojonudo. Bluefin tuna taco.	8
TÁ Molletún. Bluefin burger.	8
TÁ Picantona. Spicy tuna.	8
Ventresca plancha (300g). Grilled tuna belly.	26,5
Tarantelo a la plancha (300g). Tuna mid belly.	24
Atún en tomate y huevo frito. Tuna mid belly.	16
TÁ Flambeado. Tuna belly with egg and potatoes.	18.5

Atún rojo salvaje capturado en las almadrabas del litoral gaditano

Los alimentos y productos elaborados en nuestro establecimiento pueden contener algunos de los 14 alérgenos de declaración obligatoria. Consulte con nuestro personal los ingredientes de cada plato si tiene alguna alergia o intolerancia.

Precios en €, I.V.A Incluido · Pan y picos: 1,5 € / pax.

Los pescados en este establecimiento han sido previamente congelados cumpliendo con la legislación vigente.

ZAHARA DE LOS ATUNES
La Fresquitá
de Perea