



Nueva Carta

*Te esperamos*

LA VASCO

ANDALUZA





# ENTRANTES

## FRIO

- **ENSALADILLA DE MELVA Y LANGOSTINOS:** PATATA DE CONIL COCIDA, MELVA CANUTERA, LANGOSTINO, MAHONESA Y HUEVAS DE SALMÓN 17€



- **CARPACCIO DE GAMBA ROJA,** CON VINAGRETA DE FRUTOS DE LA PASION, MAYONESA DE LIMA Y MICRO MEZCLUM 22,50€



- **CARPACCIO DE ATUN ROJO,** CON VINAGRETA DE TRUFA, TOMATE SECO Y PUNTO DE PURE DE CALABAZA 19,50€



- **ANCHOAS DEL CANTÁBRICO** CON PAN DE LA CASA (8 UDS) 21€



- **FOIE MI-CUIT** MACERADO CON VINOS GENEROSOS, COMPOTA DE HIGOS Y MANZANA AMARGA Y TEJA DE PISTACHO 21€



## LA DEHESA

- **TABLA DE QUESOS VASCOS Y ANDALUCES** 25€



- **JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA,** ACOMPAÑADO DE PAN CON TOMATE CASERO CON GOTA DE ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN 26€



## ENSALADAS

- **TOMATE DE TEMPORADA CON VENTRESCA** DE BONITO DEL NORTE Y PIPARRAS 17€



- **ENSALADA DE VERDURAS A LA BRASA Y LUEGO HORNEADAS,** (HINOJO, CEBOLLETAS, PUERROS) CON EMULSION DE AJO Y PEREJIL BAJO UNA CAMA DE ROMESCO 21€



- **ENSALADA DE SALMON:** SALMON CURADO CON UN TOQUE AHUMADO CON REMOLACHA, MANGO, AGUCATE, MEZCLUM Y VINAGRE Y MOSTAZA MIEL 19€







# ENTRANTES

## CALIENTES

-TORTILLA VAGA DE BACALAO A NUESTRO ESTILO, POCO 16€  
HECHA CON PIPERRADA Y CHORRITO DE JEREZ  

-QUESO PAYOYO A LA PLANCHA, CON MIEL DE CAÑA, NUECES 18€  
Y MERMELADA DE PIMIENTOS DE PIQUILLO  

-TXIPIRÓN DE POTERA CON SU REJOS A LOS TRES GUSTOS, 22€  
CON UNA BASE DE CEBOLLA CARAMELIZADA, CON PISTO Y  
EMULSION DE PEREJIL CON AJOS  
  

-FLOR DE ALCACHOFAS DE TUDELA, A LA PLANCHA CON SU 20€  
PUNTO DE SAL, FOIE Y PERLAS DE JAMON IBERICO  
 

## FRITURAS



-TORTILLA DE CAMARONES, CON CEBOLLINO 2,80€ / UD  
  

-FRITURA ESPECIAL LA VASCO ANDALUZA ACOMPAÑADA  
CON ALIOLI 17€  
1/2 RACIÓN. 27€  
ENTERA.



NUESTRAS CROQUETAS MELOSAS DE:

-TXANGURRO 3,50€  
   

-JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 2,50€  
  

-RABO DE TORO AL PEDRO XIMÉNEZ 3€  
  







# CONCHAS DEL MAR

-ALMEJAS EN SALSA VERDE, MARINERA O A LA SARTÉN 20€



-COQUINAS AL FINO DE JEREZ 20,50€



-GAMBAS BLANCAS DE HUELVA A LA PLANCHA 25€



-ZAMBURIÑAS A LA PLANCHA CON NUESTRA EMULSION DE PEREJIL Y AJO 20€



## ARROCES

-ARROZ MARINERO DE PESCADO Y MARISCO, ARROZ CALDOSO CON ALMEJAS , GAMBAS, TXIPIRÓN Y RAPE CON NUESTRO CALDO DE MARISCO 24€/PER



-ARROZ SEMI CALDOSO DE VERDURAS DE TEMPORADA, CON NUESTRO PISTO, SETA DE TEMPORADA Y ALCACHOFAS. 22,50€/PER



-ARROZ SEMI CALDOSO DE PULPO Y GAMBA, CON UN TOQUE PICANTE Y NUESTRO FUMET DE MARISCO 24,50€/PER







# LA LONJA

**-BACALAO AL PILPIL**, BACALAO BARQUERO EMULSIONADO CON ACEITE DE OLIVA, AJO Y GUINDILLA CON ACOMPAÑANTE 27€



**-BACALAO A LA BILBAÍNA**, BACALAO BARQUERO MARCADO A LA PLANCHA Y TERMINADO AL HORNO, CON SALSA DE ACEITE, AJO, GUINDILLA, PEREJIL, UN CHORRITO DE TXAKOLI Y UNAS GOTAS DE VINAGRE DE JEREZ CON ACOMPAÑANTE 27€



**-BACALAO A LA VIZCAÍNA**, BACALAO BARQUERO GUISADO EN SALSA DE TOMATE, PIMIENTO CHORICERO, CEBOLLA POCHADA, UNAS GOTAS DE VINAGRE DE MANZANA Y UN TOQUE PICANTE CON ACOMPAÑANTE 27€



**-BACALAO AL CLUB RANERO**, AL PILPIL CON UNA FRITADA DE VERDURAS Y CREMA DE CHORICERO CON ACOMPAÑANTE 27€



**-DEGUSTACIÓN DE BACALAO**: CUATRO TAJADAS DE NUESTROS DIFERENTES BACALAO CON ACOMPAÑANTE 40€



**-TARTAR DE ATÚN ROJO MACERADO**, ATÚN ROJO EN DADOS CON MACERADO DE AJO NEGRO SUAVE CON UNA CAMA DE LIMA ACOMPAÑADO DE ENCURTIDO DE TOMATE Y CEBOLLA, ALIOLI DE LIMA Y GUACAMOLE 24€



**-ATÚN PICANTE A LA PARRILLA**, 200GR DE ATÚN ROJO MARINADO EN AJO Y ESPECIAS PICANTES A LA PARRILLA CON VERDURA BABY 23€



**-MERLUZA DE PINTXO AL GUSTO (PLANCHA, BILBAINA, SALSA VERDE)** 24€



# LA LONJA

**-RODABALLO TRUFADO:** RODABALLO RELLENO DE PURE DE TOMATE Y CON UNA SALSA DE TRUFAS Y CARPACCIO DE TRUFA SUPERFICIAL Y VERDURA BABY CON MATEQUILLA DE CITRICOS

26€



**-PULPO A LA BRASA,** CON UN TOQUE DE PESTO DE PISTACHO SOBRE UNA CAMA DE PATATAS REVOLCONA, Y CRUJIENTE DE BEICON

25€



**-SUGERENCIAS DE LONJA FRESCA DE LA SEMANA CONSULTAR SEGUN CON NUESTRO PERSONAL,** PESCADOS, MARISCOS Y MOLUSCOS **MERCADO** DEL PUERTO DE AGUILAS







# CARNES


**-PARRILLADA DE CARBÓN (ENTRAÑA, PANCETA, PICAÑA, CHORIZO CRIOLLO), ACOMPAÑADAS DE PATATAS FRITAS CASERAS**  23€

**-TXULETÓN DE VACA MADURADA 30 DIA, LOMO ALTO DE VACA, ACOMPAÑADO DE PATATAS FRITAS CASERAS**  60€

**-SOLOMILLO DE VACA, EN SALSA DE FOIE CON SU ESCALOPE, CON ACOMPAÑANTE DE VERDURAS BABY** 27€

  **-SOLOMILLO DE VACA, EN PERLAS DE QUESO CABRALES, CON ACOMPAÑANTE DE VERDURAS BABY**  27€

**-STEAK TARTAR DE SOLOMILLO DE VACA, SOLOMILLO DE VACA PICADO A CUCHILLO, ALIÑADO CON UNA EMULSIÓN DE YEMA DE HUEVO ACOMPAÑADO CON PAN TOSTADO** 25€

  **-ENTRECOT DE VACA MADURADA DE 30 DIAS, ACOMPAÑADO DE PATATAS FRITAS CASERAS**  25€

**-PLUMA IBÉRICA DEL RINCÓN DE LOS PEDROCHES, ACOMPAÑADO DE PATATAS FRITAS CASERAS**  24€

**-CHULETILLAS DE CORDERO LECHAL, MACERADAS A LAS FINAS HIERBAS ACOMPAÑADO DE PATATAS FRITAS CASERAS**  25€

**-PALETILLA LECHAL ASADO AL ESTILO TRADICIONAL**  29€

 **-RABO DE TORO COCIDO A BAJA TEMPERATURA, AL VINO TINTO Y CON PARMENTIER DE PAYOYO AL SIFON** 24€

   **-SMASH BURGER TXULETA: HAMBURGUESA DE TXULETA DE VACA RUBIA, PAN BRIOCHE, SALSA DE QUESO IDIAZABAL CON CHIPS DE BEICON TOMATE DE TEMPORADA Y MAHONESA DE PIPARRA** 18€





# POSTRES

**-TARTA DE QUESO CREMOSA DE IDIAZABAL CON DADITOS DE MEMBRILLO** 7€



**-PANTXINETA CON MANZANA,** 7,50€  
PASTEL DE HOJALDRE Y ALMENDRAS RELLENO DE MANZANA ASADA ACOMPAÑADO DE CREMA HELADA DE CANELA



**-CREMA DE YOGURT Y CHOCOLATE BLANCO,** ACOMPAÑADA DE 7€  
FRUTOS ROJOS



**-GOXUA,** COPA DE NATA, CREMA PASTELERA, BIZCOCHO Y 6,50€  
CAMELO CRUJIENTE



**-BLANCO Y NEGRO,** BROWNIE DE CHOCOLATE Y FRUTOS SECOS 8,50€  
CON UN CREMOSO DE CHOCOLATE BLANCO Y GELATO STRACCIATELLA



**-TARTA DE CALABAZA Y FLOR DE AZAHAR,** ACOMPAÑADA CON 7,50€  
HELADO DE AMARETA



**-EL SECRETO DEL BOSQUE,** MANZANA VERDE CON CENTRO DE 9€  
MANZANA ACIDA CHUTNEY, GLASEADO DE CHOCOLATE BLANCO CON PALO DE REGALIZ Y BIZCOCHO NUBE DE ZANAHORIA.



**-3 LECHES COCONUT:** BIZCOCHO DE VAINILLA Y COCO, 8,50€  
INFUSION DE LECHES, RON Y LECHE DE COCO CON CREMA CHANTILLY



**-HELADOS ARTESANOS (3 BOLAS)** 6€







# SUGGERENCIAS DEL CHEF

**-ENSALADA DE BURRATA CON TRUFAS:** QUESO BURRATA 20€  
RUCULA, TOMATE DE TEMPORADA, TOMATE SECO, VINAGRETA  
DE TRUFA, Y DECORACION DE TRUFA LAMINADA



**-HABITAS BABY CON HUEVO FRITO,** HABITAS SALTEADAS CON 19€  
ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN ACOMPAÑADAS DE HUEVOS  
ECOLOGICOS.



**-KOKOTXAS EN SU SALSA (PIL-PIL O AJILLO),** KOKOTXAS 28€  
DE MERLUZA 200GR



**-TORRIJA CARAMELIZADA:** INFUSION DE LECHE CON 7,50€  
VAINILLA EN PAN BRIOCHE CON COSTRA CARAMELIZADA  
ACOMPAÑADO DE HELADO DE CARAMELO SALADO



# LA VASCO ANDALUZA

RESTAURANTE

## TAPAS

### SOLO EN BARRA

**GILDA CLÁSICA:** ANCHOA, ACEITUNA Y PIPARRA **3,50€/UD**



**GILDA VASCOANDALUZA:** ANCHOA, LANGOSTINO ALIÑO, ACEITUNA, AJO ENCURTIDO, PIPARRA Y TOMATE CHERRY CONFIDADO **4,50€/UD**



**SÁNDWICH DE CHOCO,** CON ALIOLI **5,50€**



**TOSTA DE SARDINA AHUMADA** CON CREMA DE QUESO OSSAU-IRATY Y COMPOTA DE TOMATE **5€**



**ATUN PLANCHA** CON PARMIGGE DE CALABAZA **7€**



**MINI BRIOCHE CARRILLADA CON QUESO** DE CABRA Y ACEITE OLIVA EXTRA VIRGEN Y RUCULA **5,50€**



**SOLDADITO DE PAVÍA,** TAJADA DE BACALAO REBOZADO CON PIMIENTO ASADO AL CARBÓN Y ALIOLI **6€**



**MINI BRIOCHE CON CHICHARRÓN DE CADIZ,** CHICHARRÓN DE CADIZ LAMINADO CON LIMÓN PAMPLINA, TOMATE CHERRY Y CEBOLLA CONFITADA **4€**



**-BUÑUELOS DE BACALAO** CON PUNTOS DE MAHONESA DE AJO NEGRO **8,50€**