



Nueva Carta
Te esperamos
LA VASCO
ANDALUZA



ENTRANTES

FRIÓ

- **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 PASIÓN, MAYONESA DE LIMA Y MICRO MEZCLUM 22,50€



- **CARPACCIO DE ATÚN 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 GOTAS 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, PUEBROS) CON EMULSION DE AJO Y PEREJIL BAJO UNA CAMA DE ROMESCO 21€



- **ENSALADA DE SALMÓN**: SALMÓN 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 HECHA CON PIPERRADA Y CHORRITO DE JEREZ   16€
- **QUESO PAYOYO A LA PLANCHA**, CON MIEL DE CAÑA, NUECES Y MERMELADA DE PIMIENTOS DE PIQUILLO   18€
- **TXIPIRÓN DE POTERA CON SU REJOS A LOS TRES GUSTOS**, CON UNA BASE DE CEBOLLA CARAMELIZADA, CON PISTO Y EMULSION DE PEREJIL CON AJOS    22€
- **FLOR DE ALCACHOFAS DE TUDELA**, A LA PLANCHA CON SU PUNTO DE SAL, FOIE Y PERLAS DE JAMÓN IBERICO    20€

FRITURAS

- **TORTILLA DE CAMARONES**, CON CEBOLLINO    2,80€ / UD
- **FRITURA ESPECIAL LA VASCO ANDALUZA** ACOMPAÑADA CON ALIOLI 1/2 RACIÓN.      17€
ENTERA.      27€
- 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 BONJA

- **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 (PLANCHAS, 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 FRUTOS ROJOS** 7€

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

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

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

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

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

- **HELADOS ARTESANOS (3 BOLAS)** 6€






SUGGERENCIAS DEL CHEF

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

20€



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

19€



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

28€



-TORRIJA CARAMELIZADA: INFUSION DE LECHE CON VAINILLA EN PAN BRIOCHE CON COSTRA CARAMELIZADA ACOMPAÑADO DE HELADO DE CARAMELO SALADO

7,50€



LA VASCO

ANDALUZA

RESTAURANTE

T A P A S

SOLO EN BARRA

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



GILDA VASCOANDALUZA: ANCHOA, LANGOSTINO ALIÑAO, 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€**