



**el Angelus**



**CARTA**

*El toque de campana del Ángelus al mediodía simboliza una pausa en la jornada y se asocia con el inicio del tiempo libre, el aperitivo y el primer brindis del día, convirtiéndose en una señal para la reunión social. El Ángelus, un ritual de disfrute.*

UN BOCADO	ABACERÍA		PARA EMPEZAR	
	Gilda clásica doble boquerón en vinagre <sup>4/12</sup>	2.80€/ud.	DEGUSTACIÓN ABACERÍA (2 personas) Ensaladilla de camarón rojo, semiconserva, chacina con pan cristal, queso y gilda... <sup>7/4/3/10/5/1*/12</sup>	18.50€
	Gilda de cecina y queso <sup>7</sup>	2.50€/ud.		
	Ostras por und. al natural o en tempura (Consultar disponibilidad) <sup>Nat. 11-Temp. 11/1/10</sup>	6.00€/ud.	Ensalada de tomates, cebolla encurtida, piparras y vinagreta secreta <sup>9/12</sup>	8.00€
	Anchoas mariposa (2 lomos) 0,0 Solano Arriola y su pan con tomate o mantequilla casera ahumada <sup>4/1*/7*</sup>	5.50€/ud.	Ensaladilla con carpaccio de camarón rojo al ajillo <sup>10/5/3/12</sup>	7.80€
LATERÍO Y SEMICONSERVAS	Mejillones en escabeche Herpac y chips <sup>11</sup>	6.50€	Salmorejo de pimiento asado con tartar de salchichón ibérico de bellota y encurtidos <sup>1/10</sup>	6.20€
	Alcachofas en escabeche Caprichos (10-12 frutos) y sus chips <sup>12</sup>	9.00€	Puerros asados al carbón con burratina ahumada, pesto rojo y almendras <sup>7/8*</sup>	12.50€
	Boquerones en vinagre Caprichos y chips (150g) <sup>4</sup>	10.00€	Tempura de verduras con mayonesa de soja <sup>10/1/6/5</sup>	7.20€
	Ijada de atún Caprichos y chips (130g) <sup>4</sup>	14.00€	Croquetas de la abuela (4uds.) <sup>1/7/5</sup>	7.50€
	Paté de atún ahumado Herpac <sup>4/7/11/1*</sup>	7.00€	Alcachofas en flor al carbón con panceta ibérica de bellota 100% y aceite de albahaca (2uds.)	13.50€
	Surtido de atún rojo de Almadraza (Por persona) <sup>4/6/9/10/1*</sup>	9.80€		
	Hueva cocida de atún rojo <sup>4</sup>	6.20€	Tortilla mini de patatas y cebolla cubierta de cecina de León <sup>5</sup>	9.40€
	Ijada de atún rojo <sup>4</sup>	11,50€	Zamburiñas al carbón y su piriñaca picantona (4uds.) <sup>11</sup>	12.00€
	Tartar de lomo de atún rojo <sup>4/6/9/10/1*</sup>	8.50€	Huevos fritos con papas, cebolla frita y gambones chily crunch <sup>5/3/9/1</sup>	12.50€
	Pan cristal con tomate (4 uds.) <sup>1*</sup>	3.50€		
CHACINAS Y QUESOS	Caña de lomo 100% bellota Beher con pan cristal con tomate (80g) <sup>1*</sup>	14.50€	La Pavía de bacalao con mayonesa de adobo gaditano (2uds.) <sup>1/4/5/10</sup>	7.80€
	Salchichón ibérico bellota con pan cristal con tomate (80g) <sup>1*</sup>	8.80€	Cazuelita de guiso del día	6.50€
	Cecina ahumada de León con pan cristal con tomate (80g) <sup>1*</sup>	14.80€		
	Chicharrones de Cadi y chips (80g)	7,50€	Nuestro Dobladillo de solomillo de atún en hojaldre <sup>4/1/7/10/6/5</sup>	6.80€
	Queso brie con trufa (80g) <sup>7/8*/1*</sup>	10,00€	Montadito de calamares fritos con ali-oli <sup>11/1/5/10</sup>	4.20€
	Queso azul vaca Forme DÁmbert borracho de Moscatel (80g) <sup>7/12/8*/1*</sup>	7.50€		
	Queso curado local cabra El Bosqueño al amontillado (80g) <sup>7/8*/1*</sup>	8.00€	Mini Burger de alcachofa con mayo de tomate seco, orégano y parmesano <sup>1/7/5/10</sup>	4.60€
	Queso curado local cabra payoya El Bosqueño embarrado en salvado de trigo (80g) <sup>7/8*/1</sup>	7.50€		

DEL MAR		POSTRES	
Pulpo a la brasa, cremoso de patata asada con mantequilla ahumada y ajo perejil <sup>3/7</sup>	18.50€	Tarta de queso de pistacho crême broulée <sup>5/7/8/1</sup>	5.50€
Lubina frita en maíz y su picadillo con vinagreta de fruta de la pasión <sup>4</sup>	16.00€	Flan de vainilla de Madagascar <sup>5/7</sup>	4.50€
Arroz (Molino de Roca) negro con calamares, gambones fritos y alioli de lima <sup>11/3/5*/10*</sup>	16.50€	Milhojas de hojaldre invertido con ganache de chocolate y avellanas <sup>1/8/7/5</sup>	6.00€
		Sorbete piña colada	5.00€
DE LA TIERRA (Elige tu guarnición)		BEBIDAS	
SELECCIÓN DE NUESTRAS CARNES AL CARBÓN:		Copa de cerveza	2.70€
		Caña de cerveza	2.00€
	Chuletón de lomo alto de vaca frisona Gallega madurada +60días (1kg/aprox.)	Cerveza 00 tostada	2.50€
		Cruzcampo especial	2.80€
	Chuleta de lomo bajo vaca frisona Gallega madurada +60días (600g/aprox.)	Cerveza sin gluten	3.00€
		Radler	2.50€
T-bone vaca Centro Europa frisona madurada +40 días (800g/aprox.)	65€/kg.	Tinto de verano	2.50€
Entrecot de lomo alto vaca Centro Europa frisona madurada +40días (400g/aprox.)	62€/kg.	Sangría “Iolea” 750ml	13.80€
Codillo de cerdo glaseado <sup>6/12</sup>	14€	Vermú	3.00€
Burguer de wagyu (180g) al carbón en pan de especias con cheddar, cebolla frita y pepinillo encurtido <sup>1/10/7*</sup>	13.50€	Vermú 007	4.50€
GUARNICIONES		Aperol spritz	6.50€
Patatas fritas caseras		Combinado	6.50€
Escalibada al carbón <sup>12</sup>		Combinado premium	8.00€
Pimientos verdes fritos		Zumos Linda BIO (limón y jengibre/mandarina y romero /limonada de hibiscus/tomate y wasabi)	2.90€
SUPLEMENTO SEGUNDA GUARNICIÓN	3.00€	Ice tea Bio Lindo	2.90€
PAN Y PICOS	1.30€	Refrescos	2.20€
		Agua	2.00€
		Agua con gas perrier	2.50€
		Café	1.80€
		Infusiones	1.80€
		ALÉRGENOS	
		Gluten <sup>1</sup> / Sin gluten <sup>2</sup> / Crustáceos <sup>3</sup> / Pescado <sup>4</sup> / Huevos <sup>5</sup> / Soja <sup>6</sup> / Lácteos <sup>7</sup> / Frutos secos <sup>8</sup> / Sésamo <sup>9</sup> / Mostaza <sup>10</sup> / Moluscos <sup>11</sup> / Sulfitos <sup>12</sup> / * Posibilidad de elaboración sin el alérgeno	