



el Angelus



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.

	ABACERÍA		PARA EMPEZAR			DEL MAR		POSTRES	
UN BOQUADO	Gilda clásica doble boquerón en vinagre 4/12	2.80€/ud.	DEGUSTACIÓN ABACERÍA (2 personas)	18.50€	Pulpo a la brasa, cremoso de patata asada con mantequilla ahumada y ajo perejil 3/7	18.50€	Tarta de queso de pistacho crème broulée 5/7/8/1	5.50€	
	Gilda de cecina y queso 7	2.50€/ud.	Ensaladilla de camarón rojo, semiconserva, chacina con pan cristal, queso y gilda... 7/4/3/10/5/1*/12	8.00€	Lubina frita en maíz y su picadillo con vinagreta de fruta de la pasión 4	16.00€	Flan de vainilla de Madagascar 5/7	4.50€	
	Ostras por und. al natural o en tempura (Consultar disponibilidad) Nat. 11-Temp. 11/1/10	6.00€/ud.	Ensalada de tomates, cebolla encurtida, piparras y vinagreta secreta 9/12	7.80€	Arroz (Molino de Roca) negro con calamares, gambones fritos y alioli de lima 11/3/5*/10*	16.50€	Milhojas de hojaldre invertido con ganache de chocolate y avellanas 1/8/7/5	6.00€	
	Anchoas mariposa (2 lomos) 0,0 Solano Arriola y su pan con tomate o mantequilla casera ahumada 4/1*/7*	5.50€/ud.	Ensaladilla con carpaccio de camarón rojo al ajillo 10/5/3/12	6.20€	DE LA TIERRA (Elige tu guarnición)		Sorbet piña colada	5.00€	
LATERÍO Y SEMICONSERVAS	Mejillones en escabeche Herpac y chips 11	6.50€	Salmorejo de pimiento asado con tartar de salchichón ibérico de bellota y encurtidos 1/10	12.50€	SELECCIÓN DE NUESTRAS CARNES AL CARBÓN:		Copa de cerveza	2.70€	
	Alcachofas en escabeche Caprichos (10-12 frutos) y sus chips 12	9.00€	Puerros asados al carbón con burratina ahumada, pesto rojo y almendras 7/8*	7.20€	Chuleton de lomo alto de vaca frisona Gallega madurada +60días (1kg/aprox.)	70€/kg.	Caña de cerveza	2.00€	
	Boquerones en vinagre Caprichos y chips (150g) 4	10.00€	Tempura de verduras con mayonesa de soja 10/1/6/5	7.50€	Chuleta de lomo bajo vaca frisona Gallega madurada +60días (600g/aprox.)	65€/kg.	Cerveza 00 tostada	2.50€	
	Ijada de atún Caprichos y chips (130g) 4	14.00€	Croquetas de la abuela (4uds.) 1/7/5	13.50€	T-bone vaca Centro Europa frisona madurada +40 días (800g/aprox.)	65€/kg.	Cruzcampo especial	2.80€	
	Paté de atún ahumado Herpac 4/7/11/1*	7.00€	Alcachofas en flor al carbón con panceta ibérica de bellota 100% y aceite de albahaca (2uds.)	9.40€	Entrecot de lomo alto vaca Centro Europa frisona madurada +40días (400g/aprox.)	62€/kg.	Cerveza sin gluten	3.00€	
	Surtido de atún rojo de Almadraba (Por persona) 4/6/9/10/1*	9.80€	Tortilla mini de patatas y cebolla cubierta de cecina de León 5	12.00€	Codillo de cerdo glaseado 6/12	14€	Radler	2.50€	
	Hueva cocida de atún rojo 4	6.20€	Zamburiñas al carbón y su piriñaca picantona (4uds.) 11	12.50€	Burguer de wagyu (180g) al carbón en pan de especias con cheddar, cebolla frita y pepinillo encurtido 1/10/7*	13.50€	Tinto de verano	2.50€	
	Ijada de atún rojo 4	11.50€	Huevos fritos con papas, cebolla frita y gambones chilly crunch 5/3/9/1	7.80€	GUARNICIONES		Sangría "Iolea" 750ml	13.80€	
	Tartar de lomo de atún rojo 4/6/9/10/1*	8.50€	La Pavía de bacalao con mayonesa de adobo gaditano (2uds.) 1/4/5/10	6.50€	Patatas fritas caseras		Vermú	3.00€	
	Pan cristal con tomate (4 uds.) 1*	3.50€	Cazuelita de guiso del día	6.80€	Escalibada al carbón 12		Vermú 007	4.50€	
CHACINAS Y QUESOS	Caña de lomo 100% bellota Beher con pan cristal con tomate (80g) 1*	14.50€	MONTADOS	4.20€	Pimientos verdes fritos		Aperol spritz	6.50€	
	Salchichón ibérico bellota con pan cristal con tomate (80g) 1*	8.80€	Nuestro Doblado de solomillo de atún en hojaldre 4/1/7/10/6/5	4.60€	SUPLEMENTO SEGUNDA GUARNICIÓN		Combinado	6.50€	
	Cecina ahumada de León con pan cristal con tomate (80g) 1*	14.80€	Montadito de calamares fritos con ali-oli 11/1/5/10	3.00€	PAN Y PICOS		Combinado premium	8.00€	
	Chicharrones de Cadi y chips (80g)	7.50€	Mini Burger de alcachofa con mayo de tomate seco, orégano y parmesano 1/7/5/10	1.30€	ALÉRGENOS		Zumos Linda BIO (limón y jengibre/mandarina y romero /limonada de hibiscus/tomate y wasabi)	2.90€	
	Queso brie con trufa (80g) 7/8*/1*	10.00€					Ice tea Bio Lindo	2.90€	
	Queso azul vaca Forme DÁmbert borracho de Moscatel (80g) 7/12/8*/1*	7.50€					Refrescos	2.20€	
	Queso curado local cabra El Bosqueño al amontillado (80g) 7/8*/1*	8.00€					Agua	2.00€	
	Queso curado local cabra payoya El Bosqueño embarrado en salvado de trigo (80g) 7/8*/1*	7.50€					Agua con gas perrier	2.50€	

Gluten 1 / Sin gluten 2 / Crustáceos 3 / Pescado 4 / Huevos 5
 Soja 6 / Lácteos 7 / Frutos secos 8 / Sésamo 9 / Mostaza 10
 Moluscos 11 / Sulfitos 12
 * Posibilidad de elaboración sin el alérgeno