

Entrantes Fríos y Aperitivos

Picadito de Tomate con Gambas <i>Diced Tomatoes with Shrimps</i>	13,50
Ensaladilla de Cangrejo Real <i>Crab Salad</i>	9,50
Daditos de Salmón Ahumado (2 pp.) <i>Smoked Salmon Pieces</i>	18,50
Verbena de Salmón (2 pp.) <i>Smoked Salmon Salad</i>	13,50
Fino Salmorejo con Gambitas <i>"Salmorejo" with Shrimps</i>	15,50
Morrillo de Corvina al Aceite de Oliva <i>Seabass in Olive Oil</i>	13,50
Albondiguillas de Choquitos en su Tinta <i>Cuttlefish-balls in its Ink</i>	9,50
Morrillo de Bacalao con su Piquillo y Finas Hierbas <i>Grilled Cod with Red Pepper Sauce</i>	18,50
Tartar de Gambas <i>Shrimps Tartar</i>	25,00
Tartar de Atún Rojo (2 pp.) <i>Red Tuna Tartar</i>	25,00
Centolla con su Coral y Fino Salmorejo <i>Spider Crab with "Salmorejo"</i>	45,00
Huevas de Merluza de Pincho <i>Hake Roe</i>	18,50
Ova de Calamar Salteada <i>Sauteed Squid Roe</i>	16,50
Calamares a la Plancha con su Marinada <i>Grilled Squids with Ink Parmentier</i>	25,00

Friturillas

Colas de Gambas <i>Fried Shrimps Tails</i>	13,50
Boquerones Abiertos <i>Open Fried Anchovies</i>	18,50
Daditos de Cazón o Merluza de Anzuelo <i>Dogfish or Hake Small Fried Pieces</i>	25,00
Romanitas de Cigala o Langostinos <i>Small fried Lobster</i>	25,00
Calamares Frito Andaluza <i>Fried Squids</i>	25,00

Típicos de la Casa (Mínimo dos personas)

Sartén de Rape con Gambas Rojas Flambeadas al Coñac <i>Monkfish with Red Shrimps Flambéed with Cognac</i>	45,00 / pp.
Arroz con Gambas de la Costa <i>Rice with Shrimps</i>	30,00 / pp.
Arroz Negro <i>Black Rice</i>	30,00 / pp.

Preguntar por nuestros Pescados y Mariscos del día

Jaylu
Restaurante

Mariscos

Ostras Selección de L'Île d'Olér _____ <i>L'Île d'Oléron Selected Oysters</i>	6,00 / Ud.
Ostras de Belón 000 _____ <i>Belon 000 Oysters</i>	7,90 / Ud.
Angulas Frescas Selectas _____ <i>Select Fresh Angle</i>	150,00 / 100g
Almejas Finas de Carril _____ <i>Carril Space Clams</i>	225,00 / kg
Vieira Gratinada _____ <i>Grilled Scallop</i>	16,50 / Ud.
Gambas Costa Gambas Rojas Langostinos Pablo Romero Cigalas <i>Shrimps Red Shrimps Prawns Small Lobsters Red Lobsters</i>	250,00 / Kg
Langostinos de Trasmallo (En Temporada) _____ <i>Prawns (Seasonal Product)</i>	190,00 / Kg 57,00 Aprox.300g
Langosta Bogavante _____ <i>Lobster Spiny Lobster</i>	160,00 / Kg

Pescados de Corte

Aguja (Pez Espada) Corvina Lubina Rape Merluza de Pincho Ventresca de Atún _____ <i>Swordfish Croaker Seabass Monkfish Hake Red Tuna</i>	45,00
Filetes de Lenguado Mural _____ <i>Sauteed Filets of Sole</i>	55,00

Pescados de Caña y Trasmallo

Dorada Bocinegro Rascacio Lenguado Rodaballo San Pedro (Gallo) _____ <i>Dorade Red Snapper Red Scorpion fish Sole Turbot John Dory</i>	110,00 / Kg
---	-------------

Salazones y Caviar

Jamón Ibérico Selección Privada _____ <i>Iberian Ham</i>	Ración 125g: 45,00 1/2 Ración 90 gr: 30,00
Caña de Lomo Reserva Especial 5J _____ <i>Cured Pork Poin 5J Special Reserve</i>	25,00
Anchoas del Cantábrico (8 uds.) _____ <i>Anchovies on Salt</i>	45,00
Caviar Iraní Beluga Imperial _____ <i>Imperial Iranian Caviar</i>	150,00 / 50g 375,00 / 125g

Especialidades de Cebón Irlandés y Cordero Lechal

Pinchito de Cordero Lechal _____ <i>Lamb Brochette</i>	10,50
Canigó de Solomillo _____ <i>Breaded Iberian Tenderloin</i>	25,00
Steak Tartar _____ <i>Steak Tartar</i>	45,00
Turnedó de Solomillo _____ <i>Special Beef Tenderloin</i>	45,00

Repostería

Sorbete de Mandarina con Coulis de Naranja _____ <i>Orange Sorbet</i>	9,50
Canelle de Helado de Turrón _____ <i>Nougat Ice Cream</i>	9,50
Tarta de Trufa con Chocolate Negro _____ <i>Black Chocolate Cake</i>	9,50
Tocinillo de Cielo con Nata Amarga _____ <i>Spanish Heavenly Custard</i>	9,50
Milhojas con Nata Fresca y Crema Inglesa _____ <i>Mille Feuille Pastry Cream</i>	9,50
Carpaccio de Fruta Natural con su Sorbete _____ <i>Natural Fruit Carpaccio with Sorbet</i>	13,50
Panecillos Artesanos _____ <i>Homemade Bread</i>	3,00