



RESTAURANTE
puertofino
CABO DE PALOS



RESTAURANTE
puertofino
CABO DE PALOS



RESTAURANTE
puerto fino
CABO DE PALOS

TAPEO FINO

ENSALADILLA DE GAMBA BLANCA AL AJILLO	6.90€
PATATAS BRAVAS TEX-MEX	7.90€
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 100%	25.90€ R / 13.50€ 1/2 R
TABLA DE QUESOS LOCALES con chutney de frutas	18.90€
HUEVA DE MÚJOL con almendra marcona (100gr)	16.90€
CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO	9.90€
PANI-PURI DE STEAK TARTAR TOUGARASHI	12.50€
CROQUETAS DE CALDERO con mayonesa de ajo negro	8.90€
CROQUETA DE BERENJENA y gamba con mayo kimchi	8.50€
EMPANADA DE BRANDADA DE BACALAO con alioli negro	4.90€/U
TORTITAS DE CAMARÓN con guacamole y gamba cristal	4.50€/U
MARINERA, MARINERO, BICICLETA	2.50€
TACO DE BACALAO en tempura con dulce de tomate verde y alioli suave	9.50€
MARINERA CON TARTAR DE ATÚN marinado y ajo tostado	4.90€
MARINERA DE MEJILLÓN en escabeche, alga wakame y huevas de caballa	3.50€

ENSALADAS

ENSALADA PUERTO FINO con variedad de lechugas, tomate de Mazarrón, cebolla encurtida, ventresca de atún, maíz, huevo eco y corazón de palmito	12.50€
TOMATE IBÉRICO con ventresca de atún, piparras, olivas partias, tierra de aceituna negra y gel de pimiento asado al carbón	14.50€
BURRATA con estofado de fresas y tomate cherry, pipas de calabaza caramelizadas y vinagreta de tomate dulce y albahaca	14.90€

ENTRANTES

HUEVOS ROTOS con carabinero y trufa	19.90€
HUEVO A BAJA TEMPERATURA con pisto murciano y brandada de bacalao	14.90€
HUEVOS ROTOS CON BOGAVANTE, ikura, gambita cristal y su salsita picantona	29.90€
ALCACHOFAS CON VELO IBÉRICO y salsa de pimientos asados	14.90€
BRIOCHE CON ANCHOA DEL CANTÁBRICO XXL y mantequilla ahumada (2U.)	8.90€
PIMIENTOS RELLENOS CON BACALAO Y GAMBA ROJA gratinados con su salsa	12.90€

FRESCOS DEL DIA

CAZÓN EN ADOBO CASERO	9.90€
CHOPITO FRITO A LA ANDALUZA	14.90€
CHOPITOS HUERTANOS (huevo frito, pimientos de padrón)	16.90€
CALAMAR NACIONAL A LA ANDALUZA	23.90€
CALAMAR NACIONAL EN SU TINTA	23.90€
ALMEJAS CON AJO Y PIÑONES	16.90€
ALMEJAS A LA MARINERA	16.50€
LETONES EN SALSILLA BILBAÍNA	12.90€
MEJILLON CON SALSILLA THAY de coco, alga codium y avellana rallada	9.50€
GAMBAS AL AJILLO	14.90€
CHIPIRONES A LA CARTAGENERA	13.90€
PATA DE PULPO ASADA con cremoso de boniato y mopición verde	24.50€

CRUDO

CARPACCIO DE GAMBA BLANCA de Palos con chili rojo y ajillo de sus cabezas	15.90€
TIRADITO DE LUBINA con leche de tigre de coco con melocotón y lima	14.90€
TARTAR DE ATÚN ROJO con huevos fritos con puntilla y salsa ponzu	24.50€
CARPACCIO DE PULPO con aceite ahumado, lima y sobrasada ibérica	18.90€
CEVICHE DE PESCADO FRESCO DEL DÍA	15.50€
CARPACCIO DE PRESA IBÉRICA con tomate, cítricos y pistachos	14.90€
OSTRAS:	
- AL NATURAL: Con un toque de limón	4.90€/U
- VIAJE POR AMÉRICA: Lima, maíz, tequila	5.50€/U
- VIAJE POR ASIA: Yuzu, shichimi, unagui	5.50€/U
- VIAJE POR EUROPA: Vodka, ikura, limón	5.50€/U

ARROCES

ARROZ DE POLLO CAMPERO con pimientos asados y foie	15.90€
ARROZ MELOSO DE PULPO Y GAMBA blanca de Palos	17.50€
ARROZ NEGRO DE CALAMARES, CHOPITOS Y SEPIA	15.50€
ARROZ DE COSTILLA IBÉRICA, berenjena asada y alcachofa	14.90€
ARROZ PUERTO FINO de rape, calamar, gamba roja y almeja	16.50€
ARROZ PELADO DE MARISCO DE CABO PALOS	15.90€
ARROZ DE VERDURA ASADA CON BACALAO confitado y habitas	13.90€
CALDERO DE CABO DE PALOS con pescado	16.50€
CALDERETA DE BOGAVANTE	22.90€
PAELLA DE MARISCO DEL MEDITERRÁNEO	16.90€
ARROZ DE ALMADRABA con lomo de atún, ventresca y corvina	17.50€



PESCADOS

VENTRESCA DE ATÚN de almadraba a la parrilla con cebollas en texturas	26.50€
BACALAO CONFITADO con puré suave de coliflor, ajo negro y bilbaína	21.50€
RAPE FRITO CON SALSA MARINERA	22.90€
LUBINA CON TARTAR DE TOMATE, aliño de AOVE, limón y piñones	19.90€
CORVINA Y VIEIRAS selladas con salsa huncaína trufada	22.50€
ATÚN DE ALMADRABA CON PISTO	24.50€
TATAKI DE SALMÓN con guacamole y cebolla crunch	21.90€

CARNES

RIBEYE DE ANGUS con mermelada de pimientos y patata asada	26.90€
SOLOMILLO DE TERNERA con puré de boniato y pimientos de padró	28.90€
PRESA IBÉRICA con berenjena ahumada, queso de cabra y salsa teriyaki	21.90€
CARRILLERAS DE CERDO a baja temperatura con patata y manzana	19.90€
CHULETAS DE CORDERO de Calblanque al ajo cabañil	23.90€

POSTRES

BROWNIE DE CHOCOLATE BLANCO con helado de coco y frambuesa	5.90€
TORRIJA DE ASIÁTICO caramelizada con helado de Lotus	5.90€
MILHOJAS DE NARANJA y merengue con helado de mandarina	5.50€
TEXTURAS DE MANZANA, canela y helado de limón	5.50€
TARTA DE QUESO Y PISTACHO al horno con helado de chocolate puro	6.50€
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA con Licor 43	5.90€



RESTAURANTE
puertofino
CABO DE PALOS