



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 SALSA BILBAÍNA | 12.90€ |
| MEJILLON CON SALSA 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
puerto fino
CABO DE PALOS