

## ENTRANTES STARTERS

Rejo de pulpo a la plancha con mojo de estragón. Grilled octopus with sauce of oil and spices.	1 7 11 13
Albóndigas de chocos con salsa de gambas. Cuttlefish meatballs in prawn sauce.	1 2 4 5 7 9 10 11 12
Revuelto de ortiguillas y gambas. Scrambled eggs with sea anemones and prawns.	1 2 4 5
Tartar de carabineros con vinagreta. Scarlet prawns tartare.	
Almendritas al ajillo (choquitos). Garlic baby cuttlefish.	7
Anchoas del Cantábrico y compota de berenjenas. Cantabrian anchovies with sweet aubergines.	1
Ortigas de mar fritas. Fried sea anemones.	1 2
Revuelto de bacalao. Scrambled eggs with cod.	1 2 4
Salteado de carabineros al amontillado. Sauteed scarlet prawns in sherry wine.	
Huevo frito con chorizo (carabinero). Fried egg with scarlet prawns.	
Jamón ibérico 5C. Iberian ham 5C.	
Queso de la Sierra de Cádiz con crema de peras y almendras. Cheese from the Sierra of Cadiz.	
Tortillitas de camarones caseras. Shrimp fritters homemade.	2 5
Huevas a la plancha. Grilled fish roe.	
Croquetas caseras de corvina con mahonesa de lima. Fish croquettes with lime mayonnaise.	1 2 4 10

## ENSALADAS SALADS

Algas con atún y frutos rojos. Seaweed and red berry salad with sweet tuna.	1 3 11 12
Carpaccio de tomates con atún marinado y queso. Tomato carpaccio with marinated tuna and cheese.	1 4 10 11
Rulo de cabra con atún y zanahorias caramelizadas. Goat cheese salad with bluefin tuna marinated.	1 4 10 11
Pimientos asados con galete de atún (cococho). Roasted peppers with tuna galete (cococho).	1 4 11 13
Milhojas de tomate con anchoas y muselina de fresas. Tomato with smoked anchovies and strawberries.	1 11

## SOPAS, FIDEOS Y ARROCES SOUPS, NOODLES Y RICE

Gazpacho. Gazpacho, chilled vegetable soup.	11
Salmorejo con juliana de atún marinado. Salmorejo with marinated tuna.	
Sopa de pescado y marisco. Seafood soup.	2 4 5 7 9 10 11 12
Fideos con atún. Vermicelli with bluefin tuna.	1 2 4 5 9 10 11 12
Fideuá especial de mariscos. Shellfish fideua.	1 2 4 5 7 9 10 11 12
Paella mixta. Mixed paella.	1 2 4 5 7 9 10 11 12
Paella de mariscos especial. Special shellfish paella.	1 2 4 5 7 9 10 11 12
Arroz a la marinera del señorito. Rice with seafood.	1 2 4 5 7 9 10 11 12
Arroz negro. Black rice with calamari.	1 2 4 5 7 9 10 11 12
Arroz con atún de almadraba. Rice with bluefin tuna.	1 2 4 5 9 10 11 12
Arroz con carabineros. Rice with scarlet shrimps.	1 2 4 5 9 10 11 12
Arroz con bogavante. Rice with blue lobster.	1 2 4 5 9 10 11 12

\*Arroces y fideos (Mín. 2 personas , precio / por persona) (Rice and noodles, 2 pax min. prices indicated per person).

## CARNES MEATS

Preso ibérica. Iberian pork shoulder butt fillets.	
Rabo de toro. Ox tail stew.	11
Chuletita de cordero, D.O. Manchego. Lamb cutlet, D.O. Manchego.	
Patita de cordero lechal, D.O. Manchego. Leg of suckling lamb, D.O. Manchego.	
Entrecot de vaca madurada (350g aprox). Dry aged ribeye. (350g aprox).	
Solomillo de vaca madurada (250g aprox). Dry aged beef tenderloin (250g aprox).	
Chuletón de vaca madurada (700g a 800g aprox). Dry aged beef chop (700g a 800g aprox).	

## GUARNICIONES

Patatas fritas.	
Verduras a la plancha.	
Verduras salteadas.	
Patatas al horno.	11
Pisto.	11

1. Pescado  
2. Gluten  
3. Sésamo

4. Huevos  
5. Crustáceo  
6. Mostaza

7. Molusco  
8. Cacahuets  
9. Apio

10. Lacteo  
11. Sulfito  
12. Soja

13. F. Cáscara  
14. Altramuces

## MARISCOS SEAFOOD & SHELLFISH

Gambas. Prawns.	5 II	Coquinas. Tellina clams.	7 II
Gambas extras. Extra prawns.	5 II	Zamburiñas. Queen scallops.	7
Almejas. Clams fisherman's style.	7 II	Langostinos de Sanlúcar. king prawns.	5
Ostiones. Oysters.	7	Carabineros. Scarlet shrimps.	5
Vieiras. Scallops.	7 II	Alistados (gamba roja). Red prawn.	5
Gambas al ajillo. Prawns in olive oil and chili.	5 II	Cigalas. Norway lobsters.	5
Quisquillas. Shrimp.	2 5 II	Bogavantes. Blue lobsters.	5
Berberechos. Cockles.	7 II	Langostas. Spiny lobsters.	5

## PESCADOS DEL LITORAL GADITANO FISH FROM THE COAST OF CADIZ

### POR PIEZAS PIECE

Urta, bocinegro, pargo, besugo lubina o dorada (al horno, sal, cebolla, AOVE o plancha). Red bream, porgy, sea bream, sea bass or gilthead. (Baked, salt, onion, olive oil or grill).	1 II
Borriquete. Rockfish	1
Lenguado. Sole.	1
Rodaballo. Turbot.	1
Salmonete. Red mullet.	1
Calamar frito o a la plancha. Squid grilled or fried.	5
Calamar al oloroso. Squid with garlic in sherry wine.	
Lubina de estero (pieza 400g a 500g). Sea bass (piece 400g a 500g).	1

### POR LOMOS LOINS

Corvina. Croaker.	1
Mero o cherna. Grouper.	1
Pargo. Porgy.	1
Pez limón. Lemon fish.	1
Bacalao. Cod.	1
Lubina. Sea bass.	1
Parpatana. Parpatana.	1
Rape. Monkfish.	1

## PESCAÍTO FRITO FRIED FISH

Taquitos de pescado de roca. Pieces of porgy.	1 2
Cazón en adobo. Marinated dogfish.	1 2 II
Calamares. Squid.	2 7
Chocos. Cuttlefish.	2 7
Puntillitas. Small squids.	2 7
Acedías. Wedgesole.	1 2
Boquerones. Anchovies.	1 2
Huevas. Roe fish.	1 2

1. Pescado

2. Gluten

3. Sésamo

4. Huevos

5. Crustáceo

6. Mostaza

7. Molusco

8. Cacahuets

9. Apio

10. Lacteo

11. Sulfito

12. Soja

13. F. Cáscara

14. Altramuces

Debido a los procesos de elaboración de nuestros productos, no es posible excluir la presencia accidental de otros alérgenos a los aquí declarados. Esta información está basada en los datos facilitados por nuestros proveedores y "Restaurante Francisco Fontanilla" no se hará responsable de la inexactitud de la información proporcionada por los mismos.