NUESTRAS
CONSERVAS

HERPAC (BARBATE)

FILETE DE MELVA CANUTERA
EN ACEITE DE OLIVA
00,00€

VENTRESCA DE ATÚN ROJO
00,00€

TARANTELO DE ATÚN ROJO
00,00€

VENTRESCA DE ATÚN
EN ACEITE DE OLIVA
00,00€

MEJILLONES EN ESCABECHE
00,00€

HUEVAS DE CABALLA
EN ACEITE DE OLIVA
00,00€

TARRO DE ATÚN
AL PEDRO XIMENEZ
00,00€

TARRO DE ATÚN ENCEBOLLADO
00,00€

BALEA

MEJILLONES GRANDES
DE NUEVA ZELANDA EN ESCABECHE
00,00€

LA BRÚJULA

SARDINAS GUISADA CON PISTO
00,00€

CALAMARES RELLENOS
EN ACEITE DE OLIVA
00,00€

RAUREL

VERDINAS CON ALMEJAS
00,00€

PIMIENTOS DEL PIQUILLO
RELLENOS DE CENTOLLO
00,00€

CHORIZOS MINI
A LA SIDRA
00,00€

PASTEL DE COVADONGA
PATÉ DE SALMÓN, AVELLANAS Y CABRALES
00,00€

LUCA (PORTUGAL)

PATÉ DE SARDINA
00,00€

PATÉ DE ATÚN
00,00€

#ATUNERACERVECERÍA

GRUPO ADEREZO

También nos puedes visitar en:

BAIKAL · ADEREZO TAPAS & BRASAS · GANACHE CRÈME

cervecería
aTunera
· chiringuito urbano ·

COMENZAMOS
A NAVEGAR

MOJAMA DE ATÚN SALVAJE DE BARBATE
Tapa. 4,00€ Plato. 9,50€ ALMADRABA

HUEVAS DE MARUCA
Tapa. 4,00€ Plato. 9,50€

GAMBAS COCIDAS
Plato. 12,00€

SALMOREJO CON TOMATE DE LOS PALACIOS Y AHUMADOS DE BARBATE
Tapa. 4,00€

TABLITA DE CHICHARRÓN DE CÁDIZ CON TOQUE DE ACEITE PICUAL
Tapa. 3,50€ Plato. 8,50€

LOMO IBÉRICO JOSELITO JOSELITO
Plato. 12,00€

SALCHICHÓN IBÉRICO JOSELITO JOSELITO
Plato. 8,50€

CHORIZO IBÉRICO JOSELITO JOSELITO
Plato. 8,50€

QUESO PAYOYO CURADO
Tapa. 3,50€ Plato. 7,80€

ANCHOAS 00 (2 UD)
Sobre hojaldre y relish de aceituna negra Kalamata y tomate seco italiano en aceite.
Tapa. 5,80€

GUACAMOLE MARINERO
Guacamole, mejillones al vapor y pico de gallo.
Tapa. 3,50€ Plato. 8,00€

ENSALADILLA CON VENTRESCA DE ATÚN
Con mayonesa al toque de anchoas.
Tapa. 3,60€ Plato. 7,50€

PAPAS ALIÑÁS CON MELVA CANUTERA DE BARBATE
Tapa. 3,50€ Plato. 7,80€

MEJILLONES AL NATURAL RÍAS GALLEGAS
Tapa. 3,00€ Plato. 7,80€

MEJILLONES PICANTITOS
Al vapor en su concha acompañados de salsa Chili Crab.
Tapa. 3,30€ Plato. 8,50€

TOSTA DE ARROZ CON SARDINA EN VINAGRE Y TOMATE
Torta de arroz con parmesano, trufa, setas, crema de queso con guacamole, alga Wakame, sardina con vinagre, tomate y toque de ralladura de limón.
Tapa. 4,00€

PAPAS BRAVAS
Con nuestra salsa secreta, elaborada con tomate frito de Los Palacios (Sevilla) y alioli de su propia salsa.
Tapa. 3,50€ Plato. 7,80€

DE LA DEHESA

LOMO BAJO DE RETINTO DE VEJER
Plato. 21,00€

PRESA IBÉRICA DE BELLOTA
Plato. 18,00€

MAR
TIERRA & TRIGO

NUESTRO PAN
RÚSTICO

CON SALMOREJO Y VENTRESCA DE ATÚN
Plato. 9,80€ ALMADRABA

CON SALMOREJO Y BACALAO AHUMADO
Plato. 9,80€

CON CHICHARRÓN DE CÁDIZ, PIMENTÓN DE LA VERA Y ACEITE PICUAL
Plato. 9,80€

CON LOMO DE ORZA Y TOMATE SECO ITALIANO EN ACEITE
Plato. 10,50€

BAO DE COLA DE TORO
Con salsa al PX y cebolla crujiente.
Tapa. 4,20€

BAO DE GAMBÓN EN TEMPURA
Con mayonesa de chipotle.
Tapa. 4,20€

BRIOCHE CON STEAK TARTAR
De vaca retinta.
Tapa. 4,50€

MINI BURGUER DE RETINTO
Plato. 4,40€

NUESTRO BOCADILLO DE CALAMARES
Brioche con puntillita frita y salsa tártara.
Tapa. 4,50€

UN TOQUE
DE FRITURA

CHOCO FRITO
Con mayonesa de palo cortado.
Tapa. 3,80€ Plato. 8,50€

TAQUITOS DE BACALAO JUMBO
Acompañado de mayonesa de Yuzu.
Tapa. 4,20€ Plato. 9,80€

PULPO FRITO CON PATATAS REVOLCONAS
Plato. 9,80€

TORTILLITAS DE CAMARÓN UD (2 Y 4 UD)
Tapa. 4,40€ Plato. 8,80€

PAVÍA DE BACALAO
Tapa. 4,20€

CROQUETAS DE ALMEJAS A LA MARINERA
Tapa. 4,00€ Plato. 9,80€

CROQUETAS DE BOLETUS
Tapa. 3,60€ Plato. 8,80€

TIRAS DE LOMO SUREÑAS
Con mayonesa de soja.
Tapa. 3,30€ Plato. 7,80€

RAVIOLI DE SECRETO IBÉRICO A BAJA TEMPERATURA
Acompañado de mayonesa de soja y ponzu de naranja.
Tapa. 3,80€ Plato. 8,50€

GYOZAS DE MARISCO
Acompañado de salsa de mostaza y estragón.
Tapa. 4,40€ Plato. 11,50€

CAPIROTES DE VIEIRA AL CAVA
Acompañado de mayonesa de Palo Cortao.
Tapa. 4,00€ Plato. 10,50€

MEJILLÓN TRIGE AL TOQUE DE CHIPOTLE (2 y 6 UD)
Tapa. 3,30€ Plato. 9,50€

CHIPIRÓN FRITO SOBRE CAMA DE PISTO
Pisto elaborado con tomate de los Palacios.
Tapa. 4,40€ Plato. 11,50€

LUNA
& MAR

CANELÓN DE POLLO Y TRUFA
Con salsa campera.
Plato. 3,80€

CANELÓN DE BOGAVANTE
Con salsa Bermot.
Tapa. 4,20€

ARROZ GADITANO DE RETINTO AL TORO
Plato. 9,50€

HUEVOS ESTRELLADOS
Con jamón ibérico o chicharrón de Cádiz.
Plato. 9,50€

TARTAR DE SALCHICHÓN
Salchichón malagueño al estilo steak tartar.
Plato. 7,50€

CAZUELA DE GAMBONES Y PULPO AL AJILLO
Al toque de Tío Pepe.
Plato. 12,50€

BROCHETA DE GAMBONES Y CHIPIRONES
Planchados con salsa verde.
Plato. 7,80€

BROCHETA DE GAMBÓN CON ALGA (2UD)
Con hueva de mujol y salsa ATUNERA.
Plato. 5,80€

MAR SALVAJE

ALMADRABA DE BETACA CHICO

TATAKI DE ATÚN ROJO SALVAJE
Sobre cama de alga Wakame.
Tapa. 4,50€ Plato. 12,50€

TARTAR DE ATÚN ROJO SALVALE (UD)
Sobre tosta de pan fin y crema de mascarpone trufada.
Plato.4,80€

TARTAR DE ATÚN ROJO CON AJO BLANCO DE PISTACHO
Plato. 14,80€

FALSO TACO DE ATÚN (2 UD)
Con tortillita de camarón, guacamole de mango y tataki de atún.
Plato. 5,80€

TORTA DE INÉS ROSALES CON ATÚN EN MANTECA COLORÁ
Plato. 8,80€

SOLOMILLO DE ATÚN
Sobre crema de salmorejo.
Plato. 12,50€

TARANTELO DE ATÚN ROJO (AL PESO) 8€/100 GR.
PESO ENTRE 250 GR./300 GR.
Al toque de humo de encina.

HUEVOS ESTRELLADOS
Con dados de atún al toque de tartufata.
Plato. 11,80€

CARPACCIO DE VENTRESCA DE ATÚN ROJO AHUMADA
Con vinagreta de almendra y mostaza.
Plato. 15,50€