

ENTRANTES. STARTERS.

CROQUETAS DE CORVINA SOBRE ALI-OLI.

CRUSTÁCEOS, PESCADO Y GLUTEN

«Fish Corvina» croquettes served on ali-oli/ adlerfisch-Kroketten auf ali-oli. Crustaceans, fish and gluten

10,00 €

ALMEJAS EXTRAS AL ACEITE DE OLIVA.

MOLUSCOS, SULFITOS

Carpet shell with olive oil/ Teppichmuscheln mit Olivenöl.
Mollusks, sulfites.

20,00 €

PULPO A LA GALLEGA

MOLUSCOS

Carpet shell with olive oil/ Teppichmuscheln mit Olivenöl.
Mollusks, sulfites.

18,00 €

PALETILLA IBÉRICA DE JABUGO 5J.

Iberic «Paletilla» Jabugo ham 5J.

20,00 €

CROQUETAS DE CAMARONES.

CRUSTÁCEOS, PESCADO Y GLUTEN

Shrimps croquettes served on ali-oli/ Garnelen-Kroketten auf ali-oli. Crustaceans, fish and gluten.

12,00 €

ALMEJAS AL HUERTO.

MOLUSCOS, SULFITOS, GLUTEN

Carpet shells with olive oil/ Teppichmuscheln mit olivenöl.
Molluscs, sulfites, gluten.

20,00 €

PARRILLADA DE VERDURAS DE LA HUERTA DE CONIL

MOLUSCOS, SULFITOS, GLUTEN

Grilled seasonal vegetables from Conil. Gegrilltes Saisongemüse aus Conil.

10,00 €

TOSTA DE SARDINAS.

GLUTEN, PESCADO

Sardine Toast. Gluten, fish.

3,50 €

GAMBAS AL AJILLO.

CRUSTÁCEOS, SULFITOS

Garlic shirmp/ Garnelen in Knoblauch. Crustaceans, sulfites.

15,00 €

REJO DE PULPO A LA BRASA SOBRE PATATAS CONFITADAS EMULSIONADO AL ACEITE DE PIMENTÓN DE LA VERA.

MOLUSCOS

Grilled octopus with olive oil and smoked paprika emulsion served potato confit. Gegrillter oktopus mit Olivenöl-Räucherpaprika-Emulsion auf Kartoffel-Confit. Mollusks.

17,00 €

JAMÓN IBÉRICO DE JABUGO 5J

Iberic Jabugo ham 5J.

24,00 €

EL HUERTO
RESTAURANTE

ENSALADAS. SALADS.

PIRIÑACA DE ATÚN.

PESCADO, SULFITOS

Salad with tuna/ Thunfischsalat. Fish, sulfites.

9,00 €

GAZPACHO CON GUARNICIÓN.

GLUTEN

Gazpacho – chilled andalusian soup with toppings. Gazpacho – andalusische Gemüsesuppe, garniert und Kalt serviert. Gluten.

5,00 €

SALMOREJO CORDOBÉS CON VIRUTAS DE JAMÓN Y HUEVO.

GLUTEN, HUEVO

Creamy cold tomato soup from Córdoba topped with shaved ham and hard-boiled egg/ Kalte tomatencremesuppe aus Córdoba mit Shimkenstreifen und hart gekochetem. Gluten, egg.

7,00 €

ENSALADA DE TOMATE

SULFITOS

Tomatoes salad/ Tomaten salat. Sulfites.

8,00 €

PALETILLA IBÉRICA DE JABUGO 5J.

Iberic «Paletilla» Jabugo ham 5J.

20,00 €

ENSALADA MIXTA. (TOMATE, LECHUGA, CEBOLLA, MAÍZ, REMOLACHA ZANAHORIAS, ESPÁRRAGOS, HUEVOS, Y LOMOS DE ATÚN)

SULFITOS, PESCADO, HUEVO

Mixed salad (Tomato, greens, onions, corn, beet root, carrots, asparagus, hard boiled egg and tuna loin)/ Gemischter salat. (Tomate, balttsalat, zwiebeln, mais, rote beete, karotten, spargel, hart gekochetes ei un thunfisch). Sulphites, fish, egg.

9,00 €

CRUJIENTE DE ALCACHOFAS

Crispy artichoke/ Knuspriger artischocke. Sulfites

7,00 €

ENSALADA DE LANGOSTINOS CON LECHUGA VARIADA, AGUACATE, NUECES Y MANGO, ADEREZADOS CON SALSA DE YOGURT.

HUEVO, LECHE, MARISCO, SULFITOS

King prawn salad with arugula, avocado, walnuts, mango and a yoghurt dressing/ Riesengarnelen mit rauke, avocado, walnüssen, mango und joghurtdressing. Egg, milk, seafood, sulfites.

14,00 €

ENSALADA DE AHUMADOS (BROTOS TIERNOS, TOMATE CHERRY, SALMÓN, BACALAO Y VINAGRETA)

PESCADO, SULFITOS

Smoked salmon and cod salad with greens, cherry tomatoes and vinaigrette/ Räucherfischsalat (lachs und kabeljau) mit blattsalaten, cherry-tomaten und vinagrette. Fish, sulfites

15,00 €

ENSALADA DE PIMIENTOS ASADOS SOBRE CEBOLLETAS MORADAS, TOMATE, VENTRESCA DE ATÚN Y LASCAS DE QUESO PARMESANO.

LACTOSA, PESCADO, SULFITOS

Baked bell peppers with red onions, tomatoes, tuna belly and parmesan shavings/ Salat aus gebackenen paprika, roten zwiebeln, tomaten, thunfischbauch und gehobeltem parmesan. Lactose, fish, sulfites

12,00 €

REVUELTOS. SCRAMBLED EGGS.

HUEVOS ROTOS CON JAMÓN Y PATATA.

HUEVOS

Fried eggs with ham and chips/ Spiegeleier mit Schinken und Pommes fries. Egg.

12,00 €

REVUELTO DE SETAS Y GAMBAS.

HUEVO, MARISCO

Scramble of mushrooms and prawns. Egg, shellfish.

15,00 €

REVUELTO DE ORTIGUILLAS.

HUEVO, PESCADO

Scrambled eggs with anemone. Egg, fish

15,00 €

REVUELTO DE BACALAO.

HUEVO, PESCADO

Scrambled eggs with cod/ Rührei mit Stockfisch. Egg, fish.

14,00 €

TORTILLA DE PATATAS

HUEVO

Spanish potato omelette/ Spabisches Kartoffelomelette. Egg.

10,00 €

MARISCOS. SEAFOOD.

LANGOSTINOS DE SANLUCÁR.

CRUSTÁCEOS

King prawn from SanLucár/ Riesengarnelen aus SanLucár.
Crustaceans.

80,00€ KG (SM)

LANGOSTA.

CRUSTÁCEOS

Lobster/ hummer. Crustaceans

90,00€ KG (SM)

GAMBAS EXTRA.

CRUSTÁCEOS

Deepwater prawns/ Tiefseegarnelen. Crustaceans.

22,00 €

BOGAVANTE.

CRUSTÁCEOS

Lobster/ hummer. Crustaceans.

75,00€ KG (SM)

GAMBAS DE HUELVA.

CRUSTÁCEOS

Prawns from Huelva/ Garnelen aus Huelva. Crustaceans.

19,00 €

CARABINEROS.

CRUSTÁCEOS

Scarlet shrimps/ Rote Riesengarnelen. Crustaceans.

100,00€ KG (SM)

Todos los mariscos se servirán cocidos o a la plancha.

All seafood dishes can be served cooked or grilled.

Alle Meeresfrüchte können gekocht oder gegrillt serviert werden.

FRITOS DEL LITORAL. FRIED FISH OF THE COAST.

PUNTILLITAS DE SANLUCÁR.

MOLUSCOS, GLUTEN

Tiny squids from Sanlucár/ Winzige Tintenfische aus Sanlucár.
Mollusks, gluten.

14,00 €

BOQUERONES

PESCADO, GLUTEN

Fresh anchovies/ Silbersardellen. Fish, gluten.

10,00 €

BUÑUELOS DE GAMBAS Y WAKAME. 1 UD.

Prawn and wakame fritters. 1u. Shellfish, gluten, egg

1,50 €

CHOCOS.

MOLUSCOS, GLUTEN

Fried cuttlefish/ Sepia. Mollusks, gluten

12,00 €

TORTILLITAS DE BACALAO.

PESCADO, GLUTEN, HUEVO

Salted cod fritters/ Stockfischpuffer. Fish, gluten, egg

10,00 €

TORTILLITAS DE CAMARONES

CRUSTÁCEOS, GLUTEN, HUEVO

Shrimp fritters/ Krabbenpuffer. Shellfish, gluten, egg.

10,00 €

CALAMARES.

MOLUSCOS, GLUTEN

Fried squid rings/ Fritterte Tintenfischringe. Mollusks, gluten.

12,00 €

CAZÓN EN ADOBO

PESCADO, GLUTEN

Marinated tope shark/ Mariniertes Hundshai. Fish, gluten.

12,00 €

BUÑUELOS DE GAMBAS Y MERLUZA. 1 UD.

CRUSTÁCEOS, GLUTEN, HUEVO

Prawn and cod fritters. 1u. Shellfish, gluten, egg

1,50 €

ARROCES. RICE.

ARROZ NEGRO CON CHOCOS.

MOLUSCOS, GLUTEN

Rice with cuttlefish cooked in its ink/ Reis mit sepia, in der tinte gegart. Mollusks, gluten.

PRECIO POR PERSONA.

15,00 €

ARROZ CON BOGAVANTE.

CRUSTÁCEOS, GLUTEN, SULFITOS

Rice with lobster – Reis mit Hummer. Crustaceans, gluten, sulfites.

84,00 € EL KILO

FIDEOS CON ALMEJAS.

MOLUSCO, SULFITOS

Noodles with clams/ Nueln mit Muscheln. Mollusc, sulfites.

PRECIO POR PERSONA.

12,00 €

ARROZ CON CARABINEROS.

CRUSTÁCEOS, GLUTEN Y SULFITOS

Rice with scarlet shrimps – Reis roten Riesengarnelen. Crustaceans, gluten, sulfites

PRECIO POR PERSONA.

24,00 €

PAELLA DE MARISCO.

PESCADO, GLUTEN, MOLUSCO, CRUSTÁCEOS, SULFITOS

Seafood paella/ Meeresfrüchte-Paella. Fish, gluten, mollusk, crustaceans, sulfites.

PRECIO POR

PERSONA. 18,00 €

ESPECIALIDAD EN PESCADO FRESCO DE LA BAHÍA DE CONIL. TODOS NUESTROS PESCADOS SE SERVIRÁN AL ACEITE DE OLIVA, ESPALDA, PLANCHA, HORNO, SAL, ACOMPAÑADO DE GUARNICIÓN DE VERDURA DE TEMPORADA Y PATATAS AL HORNO. CONSULTE AL CAMARERO DE LA DISPONIBILIDAD DE NUESTRO PESCADO FRESCO DEL DÍA.

ALL FISH DISHES CAN BE SERVED WITH OLIVE OIL, BUTTERFLIED, GRILLED, BAKED, WITH A SALT CRUST, WITH SEASONAL VEGETABLES OR WITH POTATOES. PLEASE ASK OUR STAFF FOR TODAY'S OFFER OF FRESH FISH.

BITTE SAGEN SIE DEN KELLNER, WIE SIE DEN FISCH SERVIERT HABEN MÖCHTEN: MIT OLIVENÖL, IM SCHMETTERLINGSSCHNITT, GEGRI-LLT, GEBACKEN, IN SALZKRUSTE, MIT SAISONGEMÜSE ODER MIT KARTOFFELN. BITTE FRAGEN SIE DEN KELLNER AUCH NACH UNSEREN TAGESANGEBOTEN.

ESPAGUETIS CON GAMBAS.

CRUSTÁCEOS, HUEVO, GLUTEN, SULFITOS

Spaghetti with prawns/ Spaghetti mit Garnelen. Shellfish, egg, gluten, sulfites.

PRECIO POR

PERSONA. 12,00 €

ESPAGUETIS CON ALMEJAS.

MOLUSCO, SULFITOS, HUEVO, GLUTEN

Spaghetti with Clams/ Spaghetti mit Muscheln. Mollusk, sulphites, egg, gluten.

PRECIO POR

PERSONA. 12,00 €

PESCADOS DE LA MAR. FISH.

CHIPIRONES DE LA BAHÍA.

MOLUSCOS

Grilled baby squid/ Gegrillter kleiner tintenfisch. Mollusks

15,00 €

FILETE DE PESCADO DEL LITORAL, PLANCHA.

PESCADO

Grilled fish fillet (caught locally)/ Gegrilltes Fischfilet (aus der region). Fish

17,00 €

SUPREMA DE CORVINA SALVAJE A LA MARINERA
CON ALMEJAS Y GAMBAS.

CRUSTÁCEOS, GLUTEN, PESCADO,
MOLUSCOS, SULFITOS

Fillet of wild meagre with clams and prawns in a white wine sauce.
Adlerfischfilet mit muscheln und garnelen in weibweinsauce.
Crustaceans, gluten, fish, molluscs, sulfites.

16,50 €

CALAMAR PLANCHA.

CRUSTÁCEOS, GLUTEN, SULFITOS

Grilled squid/ Gegrillter Tintenfisch. Mollusks

18,00 €

CARNES. MEAT.

PRESA IBÉRICA.

Iberico pork shoulder escalopes/ Iberico-Schweineschnitzel.

17,00 €

FILETE DE TERNERA (PLANCHA O ESCALOPE).

Grilled or breaded fillet of veal/ Rinderschnitzel vom grill oder paniert.

10,00 €

SOLOMILLO DE TERNERA DE LA JANDA.

Tenderloin from locally sourced beef/ Rinderfilet aus der region.

22,00 €

ENTRECOT DE VACA VIEJA.

Vaca vieja beef entrecôte/ Vacavieja Entrecôte.

48,00 € EL KILO

SALSAS A ELEGIR: PIMIENTA O ROQUEFORT

LACTOSA, SOJA, SULFITOS. GLUTEN,
HUEVO

Choice of sauces: peppercorn or roquefort. Saucen zur auswahl:
Pfeffersauce oder roquefort. Lactose, soy, sulfites. gluten, egg.

2,00 €

ATÚN CRUDO SALVAJE DE ALMADRABA. RAW SAVAGE TUNA FROM ALMADRABA.

TATAKI DE ATÚN CON ENSALADA DE ALGA
WAKAME, CRUDITE DE VERDURAS Y SÉSAMO.

PESCADO, SOJA, SÉSAMO

Tuna tataki served with wakame salad, crudités and sesame seeds.
Thunfisch-tataki mit wakame, rohkostsalat und sesamsamen. Fish,
soy, sesame.

18,00 €

SASHIMI DE ATÚN, "TORO" CON WASABI, DAICON
Y BROTOS TIERNOS.

PESCADO, SOJA

Tuna sashimi with wasabi, daikon and salad greens. Thunfisch-
Sashimi mit wasabi, daikon und blattsalaten. Fish, soy.

25,00 €

CEVICHE DE ATÚN CON MANGO, CEBOLLA
MORADA, AGUACATE Y LIMA.

PESCADO

Tuna ceviche with mango, red onions, avocado and lime.
Thunfisch-ceiche mit mango, roten zwiebeln, avocado und
limetten. Fish

20,00 €

CARPACCIO DE ATÚN ROJO ADEREZADO CON
CÍTRICOS, ACEITE DE OLIVA Y SAL MALDÓN.

PESCADO

Tuna carpaccio with citrus dressing, olive oil and maldon sea salt
flakes. Thunfisch-carpaccio mit zitrusdressing, olivenöl und
maldon-meersalzkristallen. Fish.

21,00 €

TODOS LOS PLATOS DE ATÚN CRUDO, HAN SIDO CONGELADOS PREVIAMENTE A MENOS DE 60°.
The raw tuna has been frozen at minus 60°C prior to preparation.
Der rohe thunfisch wurde vor der zubereitung bei -60°C tiefgefroren.

TARTAR DE ATÚN ROJO.

PESCADO

Bluefin tuna tartare/ Tartar vom roten thun. Fish

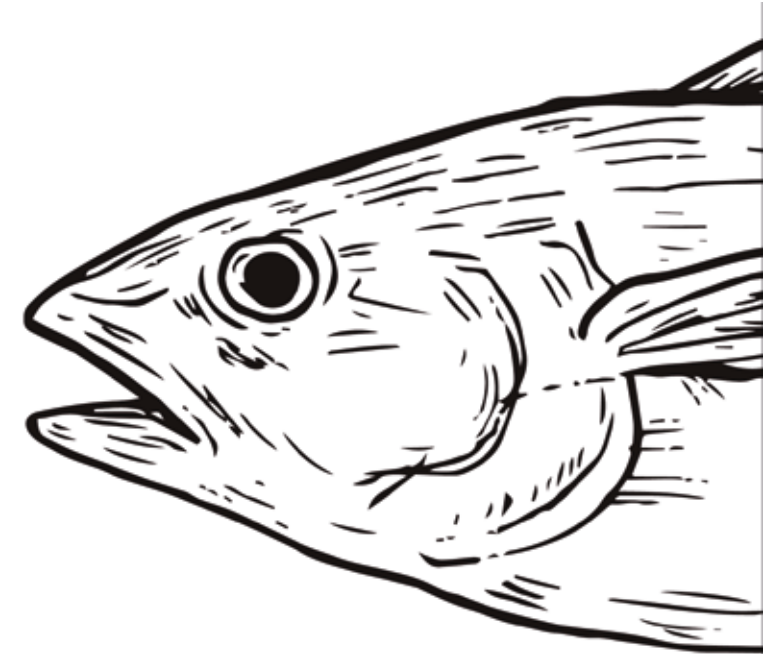
18,00 €

SASHIMI DE ATÚN DE “DESCARGAMENTO” CON
WASABI, DAICON Y BROTES TIERNOS.

PESCADO, SOJA

Tuna sashimi with wasabi, daikon and sald greens. Thunfisch-
sashimi mit wasabi, daikon un blattsalaten. Fish, soy.

20,00 €



TODOS LOS PLATOS DE ATÚN CRUDO, HAN SIDO CONGELADOS PREVIAMENTE A MENOS DE 60°.

The raw tuna has been frozen at minus 60°c prior to preparation.
Der rohe thunfisch wurde vor der zubereitung bei -60°c tiefgefroren.

ATÚN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA. ALMADRABA RED WILD TUNA.

VENTRESCA PLANCHA.

PESCADO

Grilled tuna belly/ Gegrilltes thunfischbauch. Fish.

20,00 €

ATÚN MECHADO.

PESCADO

Stuffed Tuna. / Thunfisch "mechado". Fish.

20,00 €

VENTRESCA A LA SAL/ PARPATANA (MÍNIMO 2 PERSONAS).

CRUSTÁCEOS, PESCADO Y GLUTEN

Tuna belly baked in sea salt (minium 2 persons). Thunfischbauch in meersalzkruste gebacken (ad personen). Fish.

120,00 €

PARPATANA.

PESCADO

Parpatana of tuna (juicy cut from behind the head). Thunfisch-Parpatana (saftiges stück hinter dem kopf). Fish.

18,00 €

CHUTETÓN DE ATÚN.

PESCADO

Bone-in tuna steak/ Bone-in thunfischsteak. Fish.

60,00€ EL KILO

FILETE DE ATÚN PLANCHA “PLATO”.

PESCADO

Grilled tuna steak/ Gegrilltes thunfischsteak. Fish.

18,00 €

CAZUELA DE ATÚN CON ALMEJAS Y GAMBAS.

PESCADO, MOLUSCOS, CRUSTÁCEOS,
SULFITOS

Tuna casserole with clams and prawns./ Thunfischauflauf mit
Venusmuscheln und Garnelen. Fish, molluscs, crustaceans, sulfites.

24,00 €

ATÚN ESCABECHADO.

PESCADO

Pickled tuna. / Eingelegter Thunfisch. Fish.

20,00 €

MORRILLO DE ATÚN A LA PLANCHA.

PESCADO

Grilled neck of tuna. Gegrillter thunfischnacke. Fish.

25,00 €

MORRILLO DE ATÚN A LA SAL (MÍNIMO 2 PAX).

PESCADO

Neck of tuna baked sea salt (minium 2 persons). Thunfischnacke
in meersalzkruste genacke (ad 2 personen). Fish

120,00 €

TARANTELO A LA PLANCHA.

PESCADO

Grilled tarantelo (back-abdominal cut of tuna). Gegrillter
tarantelo (Stück aus der unteren flanke). Fish.

18,00 €

