



# Nuestra carta

Una selección de platos caseros, elaborados con productos nacionales de máxima calidad.



## ENTRANTES

Vaso de gazpacho o ajo blanco <i>(En temporada)</i>	4,00
Porra con jamón, huevo y atún <i>(En temporada)</i>	8,00
Fideos negros <i>(Con vieiras, pimientos del piquillo, langostinos y setas)</i>	14,00
Pipirrana de pulpo	12,00
Ensalada de patatas con mayonesa y langostinos	11,00
Tomate huevo de toro <i>(Con queso o ventresca)</i>	13,00
Jamón de Bellota	20,00
Ensalada tropical <i>(Lechuga variada, queso de cabra, salmón, tomate, manzana, frutos secos, cebolla frita, miel de caña y salsa de yogurt)</i>	12,00
Ensalada Navío <i>(Lechuga, tomate, maíz, atún, zanahoria, remolacha, aguacate, aceitunas, salsa rosa y frutos secos)</i>	9,00
Cogollos con tomate y salteado de gulas y langostinos	12,00
Pimientos rojos asados caseros	8,00
Mejillones Tigre rellenos (Ud)	1,50
Croquetas caseras de pollo, chipirones o cigalas con vieiras (Ud)	1,50
Rollito de salmón (Ud) <i>(Con manzana, aguacate y salsa de caviar dulce)</i>	4,00
Pulguita de salmón con mermelada de AOVE (Ud)	3,50
Pulguita de solomillo de cerdo con alioli (Ud)	3,50
Tortillitas de camarones (Ud)	2,00

## PRIMEROS PLATOS

Sopa de marisco	7,00
Sopa de picadillo	6,00
Callos de ternera	11,00
Sopa de viña AB	9,00
Caldillo de pintarroja	4,50
Fideua (2 pers)	30,00
Arroz caldoso con bogavante (2 pers)	42,00
Paella de arroz mixto (2 pers) <i>(Marisco, pescado, pollo)</i>	30,00
Paella de arroz de marisco (2 pers) <i>(Carabineros, gambas, mejillones, calamares)</i>	42,00
Paella de arroz negro (2 pers) <i>(Con calamares y langostinos)</i>	30,00
Migas caseras con huevo y pimientos <i>(En temporada)</i>	12,00

## PESCADO FRITO

Chanquetes con huevo <i>(Pez plata)</i>	12,00
Calamares frescos	15,00
Boquerones al limón	12,00
Gambas frescas rebozadas	14,00
Rosada al Navío	14,00
Adobo de rosada	12,00
Calamaritos frescos	16,00
Pulpo	15,00
Salmonetitos	15,00
Lomo de merluza rebozado al huevo	19,00
Fritura de verano <i>(Con langostinos y rosada)</i>	10,00
Fritura variada de pescado (2 Pers.)	30,00
Bacalao desalado frito	14,00

## PESCADO PLANCHA

Rosada	14,00
Boquerones a la espalda	14,00
Chopitos	16,00
Pulpo a la brasa	18,00
Ventresca de atún (300 gr)	19,50
Calamar fresco (350gr)	19,25
Lenguado fresco (300 gr)	19,50
Rape en filetes (300 gr)	18,00
Lomo de bacalao desalado asturiano al Pil-Pil	22,00
Lomo de merluza con salteado de gulas y gambas	20,00
Pescado de escama al horno o a la sal	58,00/Kg

## MARISCO

Coquinas de Málaga	17,00
Almejas salteadas	15,00
Almejas del Cantábrico con alcachofas y langostinos	18,00
Conchas finas (Ud)	4,30
Bolos (UD)	3,30
Busanos (Ud)	4,50
Ostras Guillardau (Ud)	4,00
Mejillones al vapor	9,00
Zamburiñas a la plancha (Ud) <i>(Con langostinos, ajo y perejil)</i>	4,50
Peregrina <i>(Con gambas, salsa de tomate y picante)</i>	6,00
Gambas cocidas	18,00
Gambas a la plancha (250 gr)	23,00
Cigalas frescas de Málaga (200 gr)	28,00
Carabineros rojos <i>(Chorizos)</i> (200 gr)	28,00
Gambas al Pil-Pil con huevo y pimientos	16,00
Gambas Garrucha (200 gr)	28,00

## CARNES

Pechuga de pollo empanada	10,00
Presa ibérica de bellota	18,00
Chivo de canillas	25,00
Entrecot gallego a la pimienta	19,00
Carne a la brava <i>(Solomillo de cerdo con champiñones y salsa picante)</i>	18,00
Solomillo de ternera	22,00

Servicio de pan:  
1€ / Ud.

Disponemos de frituras,  
bebidas y postres aptos para celíacos.



Le agradecemos que nos deje su comentario en Google o Tripadvisor. ¡Muchas gracias!

