

Fortuny

El Aceite

*

Ensalada líquida de tomate

*

Nuestro calabacín

*

Pulpo seco con salazones y ajoblanco

*

Tartar de gamba roja de Alborán y caviar Riofrío

*

Pescado de lonja a la bullabesa

*

Mormo de atún rojo de Barbate en suave escabeche

*

Steak tartar 60/40 de vaca rubia y presa 

nuestro clásico

*

Cordero  segureño de los Vélez con suave mole

*

Buñuelo de leche frita

*

Choco, pan y AOVE

*

Bocadito dulce



TONY GARCÍA
Espacio Gastronómico

Bajo reserva

68.00€

IVA incluido

Para mayor armonía en el servicio del menú, éste se servirá solo por mesa completa y reserva previa. Nuestros menús se confeccionan con los productos de temporada más frescos que podemos conseguir, así pues algún plato puede variar.



Información Alérgenos
Información Allergens

I.V.A. INCLUIDO EN TODOS LOS PRECIOS DE ESTA CARTA

En cumplimiento del artículo 4 relativo a Obligaciones Informativas del Real Decreto 1420/2006, de 1 de diciembre, sobre prevención de la parasitosis por anisakis en productos de la pesca suministrados por establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades, le comunicamos que: LOS PRODUCTOS DE LA PESCA AFECTADOS POR ESTE REAL DECRETO SERVIDOS EN ESTE ESTABLECIMIENTO HAN SIDO SOMETIDOS A CONGELACIÓN EN LOS TÉRMINOS ESTABLECIDOS



Nuestra carta



del mar ...

Lubina a la sal	58€/kg
Calamar de potera en aceite	60€/kg
Gallo pedro frito con ajoblanco y mermelada de tomate	26,00
Corvina con la huerta de Almería	24,00



del marisco...

Gambón rojo de Alborán	170€/kg
Almejas con ajo y guindilla	18,00
Ostras (unidad)	6,00€

del atún

Carpaccio de atún rojo	22,00
Tataki de atún salvaje con mahonesa de soja, jengibre y lemongras	24,00
Mormo de atún salvaje en escabeche con parmentier de patata morada	25,00
Atún encebollado Tarifeño	25,00
Tartar de atún salvaje con aguacate	24,00

de la sierra...

Presa ibérica de bellota 	27,00
Chuletón lomo alto de vaca	70,00
Solomillo de bellota 	23,00
Solomillo de vaca gallega	27,00
Chuletillas de cordero lechal (<i>Segureño ecológico Los Vélez</i>)	22,00
Steak tartar 60/40	27,00
Paletilla de cordero lechal (<i>Segureño ecológico Los Vélez</i>)	30,00
Carrillera de cerdo estofada	23,00

Arroces...

Arroz cremosos con sepia y gambas	24,00
Arroz campero	24,00
Arroz negro	24,00
Arroz de verduras	20,00

SOLO MEDIO DÍA BAJO RESERVA

Sugerencias...

Timbal de foie de pato caramelizado con fresas	25,00
Tartar de salmón y aguacate	23,00
Carpaccio de presa con parmesano, piñones y caviar de trufa	27,00
Ceviche de corvina con crema de boniato	23,00

algo dulce...

Arroz con leche con azúcar tostada	6,50
Lingote de queso con helado de tomate raf	7,50
Leche frita con helado de turrón	7,50
Fruta variada de temporada	7,50
Brownie de chocolate con helado de aceite de oliva	7,50
Surtido de postres caseros	7,00
Hojaldre relleno de nata con chocolate caliente	7,50
Nuestra torrija de coco	6,00
Piña a la brasa	9,00
Coulant de chocolate con helado de leche merengada	7,50
Tarta de la abuela	7,00

Servicio de mesa, pan y aperitivo	3,00
-----------------------------------	------

EN ESTA EMPRESA



somos POSITIVOS
los problemas
son retos, no
OBSTÁCULOS

Compartimos los
★ TRIUNFOS ★

TRABAJAMOS EN
EQUIPO

Amamos lo que
HACEMOS
SOMOS PROACTIVOS
Nos ponemos en
TU LUGAR

de la bodega...

Jamón Ibérico de bellota 	30,00
Queso añejo <i>Apolonio</i>	22,00
Surtido de quesos con membrillo y almendras	24,00
Lomo de bellota 	24,00

de las conservas...

Berberechos al natural 25/30 (<i>Rías Gallegas</i>)	26,00
Anchoas del Cantábrico <i>Don Bocarte</i> al aceite de oliva (9 unidades)	24,00
Mejillones en escabeche 8/10 (<i>Rías Gallegas</i>)	16,00
Huevas de erizo al natural (<i>Rías Gallegas</i>)	29,00
Ventresca de atún en aceite de oliva (<i>Rías Gallegas</i>)	14,00

Vegetales de la tierra...

Ensalada de hortalizas con vinagreta	14,00
Ensalada de pollo y fruta a las dos salsas	16,00
Ensalada con anchoas, ventresca y salmón	18,00
Cogollos con nuestras salazones	19,00
Aguacates con anchoas ^{ºº}	19,00
Tomate de temporada con ventresca	19,00
Tomate de temporada con anchoas	22,00

del pulpo...

Pulpo a la brasa	26,00
Pulpo seco	30,00