

Welcome to



LA PESQUERA

De La Línea Bar - Restaurante

Reservas

616 60 59 70

690 90 00 90



Entrantes

	€
1 Jamón Ibérico de bellota (100 gr)	19.50
2 Queso curado de oveja (ración de 175 gr)	9.50
3 Habitas baby fritas con jamón	9.50
4 Frituras de ortiguillas de mar.....	9.90
5 Pulpo a la gallega	12.00
6 Gamba blanca cocida o plancha	19.50
7 Almeja fina de Huelva a la marinera	14.50
8 Gambas al pil pil	9.80

Huevos y Pastas

	€
9 Huevos estrellados con jamón y foie	12.00
10 Revuelto de ortiguillas de mar y gambas	12.00
11 Espaguetis con salsa boloñesa	6.50

Ensaladas

	€
12 Ensalada mixta con verduras de la huerta	6.50
13 Ensalada César	8.50
14 Cogollos de lechuga aderezados con vinagreta templada de pimientos del piquillo y jamón	8.50
15 Ensalada de tomate y melva, aderezada con aceite de oliva virgen, zumo de limón, cebolla roja y perejil	9.80
16 Ensalada de queso feta y frutos secos aderezada con aceite de oliva virgen, vinagre de Módena y miel	8.80
17 Aguacates con langostinos y anchoas del cantábrico con vinagreta de algas nori (por unidades de medio aguacate)	3.80

Sopas

	€
18 Sopa de Pescado y Marisco Fresco del Día.....	5.80
19 Gazpacho Típico Andaluz Casero	6.50
20 Salmorejo	8.00

Arroces

	€
21 Paella vegetariana Con Verduritas Naturales (min.2 / Precio por persona).	10.50
22 Paella típica valenciana (min. 2 / Precio por persona)	11.00
23 Paella especial de marisco la Pesquera (min. 2. / Precio por Persona)	14.50
24 Paella mixta de marisco y pollo (min. 2. / Precio por persona)	14.40
25 Cazuela de arroz caldoso la Pesquera (min.2 / Precio por persona)	12.50
26 Arroz Negro al estilo La Pesquera (min 2 / Precio por persona).....	12.50

Platos Principales

Carnes	€
27 Entrecot de ternera al carbón	14.50
28 Solomillo de ternera al carbón	18.00
29 Chuletón de ternera al carbón	18.00
30 Solomillo de ternera la vino Pedro Ximénez de Jerez	19.50
31 Presa ibérica al carbón	14.00
32 Solomillo ibérico al ajillo con manzanilla fina de Sanlúcar	12.80
33 Cola de toro guisada al estilo de Medina - Sidonia	19.80
34 Carrillada ibérica guisada al vino Oloroso de Jerez	12.00

Pescados	€
35 Lomo de bacalao al estilo mozárabe	17.50
36 Calamar de Bárbate a la plancha - * S/P (Precio / Kg)	26.00
37 Lenguado de estero a la plancha - * S/P (Precio / Kg).....	34.00
38 Lubina de estero a la espalda o a la parrilla de carbón - * S/P (Precio / Kg)	30.00
39 Dorada de estero al horno, a la espalda o a la parrilla de carbón - * S/P (Precio / Kg)	32.00
40 Boquerones vitorianos Fritos	8.50
41 Calamares Fritos de la bahía	14.00
42 Puntillitas fritas de Sanlúcar	10.00
43 Frituras variada de pescado	14.00
44 Atun de Tarifa a la plancha	16.90

Menú de Niños

	€
45 Espaguetis con tomate	5.50
46 Espaguetis a la boloñesa	6.50
47 Nuggets de pollo con patatas fritas	6.50
48 Pechuga de pollo a la plancha con patatas fritas	8.50
49 Filete de ternera con patatas	9.50

Postres

	€
50 Tarta del día (chocolate, manzana, queso, etc.)	3.50
51 Pan, mantequilla o aceite de oliva	1.00

*S/P según peso

10% del IVA incluido



Starters

	€
1 Acorn-fed Iberian ham (100 gr)	19.50
2 Cured sheep cheese (portion of 175 gr)	9.50
3 Fried baby broad beans with ham.....	9.50
4 Frying sea anemone.....	8.50
5 Galician octopus	12.00
6 Cooked or grilled white prawn	19.50
7 Fine clam from Huelva a la marinera	14.50
8 Prawns al pil pil	9.80

Eggs and Pasta

	€
9 Scrambled eggs with ham and foie	12.00
10 Scramble eggs of sea anemones and prawns.....	12.00
11 Spaghetti with bolognese sauce	6.50

Salads

	€
12 Mixed salad with vegetables from the garden	6.50
13 Caesar Salad	8.50
14 Lettuce buds seasoned with a warm vinaigrette piquillo peppers and ham	8.50
15 Tomato and melva salad, garnished with virgin olive oil, lemon juice, red onion and parsley	9.80
16 Feta cheese and dried fruit salad garnished with olive oil virgin olive, Modena vinegar and honey	8.80
17 Avocados with prawns and Cantabrian anchovies with vinaigrette nori seaweed (per units of half avocado)	3.80

Soups

	€
18 Fresh Fish and Seafood Soup of the Day	5.80
19 Typical Andalusian Homemade Gazpacho	6.50
20 Salmorejo	8.00

Rice

	€
21 Vegetarian Paella With Natural Vegetables (Min. 2 / Price per person)	10.50
22 Typical Valencian paella (Min. 2 / Price per person)	11.00
23 Special seafood paella La Pesquera (Min. 2 / Price per person)	14.50
24 Mixed seafood and chicken paella (Min. 2 / Price per person)	14.40
25 La Pesquera Soupy Rice Casserole (Min. 2 / Price per person)	12.50
26 Black rice in La pesquera style (min.2/ price per person).....	12.50

Main Courses

Meat	€
27 Chargrilled beef entrecote	14.50
28 Chargrilled beef tenderloin	18.00
29 Chargrilled - grilled beef T- Bone steak	18.00
30 Tenderloin beef with Pedro Ximénez sherry wine	19.50
31 Chargrilled Iberian pork	14.00
32 Garlic Iberian pork tenderloin with sanlúcar Manzanilla fine wine	12.80
33 Bull tail stewed in Medina - Sidonia style.....	19.80
34 Iberian cheek stewed with Oloroso de Jerez wine	12.00

Fish	€
35 Mozarabic style cod loin	17.50
36 Grilled Squid of Barbate - * P.a. w. (Price / Kg)	26.00
37 Grilled matured sole - * P.a. w.(Price / Kg).....	34.00
38 Estuary bass on its back or chargrilled - * P.a. w. (Price / Kg)	30.00
39 Estuary seabream in oven, on its back or chargrilled -*P.a.w.(Price / Kg)..	32.00
40 Fried Anchovies from Vitoria	8.50
41 Fried squid from the bay	14.00
42 Fried sprigs from Sanlúcar	10.00
43 Varied fish frying	14.00
44 Grilled tunna from Tarifa-* P.a.w (Price / Kg).....	16.90

Children's Menu

	€
45 Spaghetti with tomato	5.50
46 Spaghetti Bolognese	6.50
47 Chicken Nuggets with French Fries	6.50
48 Grilled chicken breast with French fries	8.50
49 Beef fillet served with chips.....	9.50

Desserts

	€
50 Cake of the day (chocolate, apple, cheese, etc.)	3.50
51 Bread, butter or olive oil	1.00

* P.a. w. According to weight

10% VAT included