



LA
FRES
QUI
TA
de Pesca

Estás en el *Zaharaíso*, disfruta del pescado más fresco a escasos metros de nuestra trimilenaria almadraba.

Tamara y Jose harán que te sientas como en casa.



*Zahara no se visita sin comer en
La Fresquita*

Con una fresquita

Las Tostas

	media/ración
Queso Payoyo	9 15
<i>Payoyo cheese</i>	
Ensaladilla	7 9
<i>Russian salad</i>	
Ensaladilla de Pulpo	9
<i>Octopus salad</i>	
Salmorejo a la Breña	8
<i>Cold cream and tomato soup</i>	
Mojama de atún	9 15
<i>Dry salted tuna loin</i>	
Hueva en aceite	9 15
<i>Roe in olive oil</i>	
Anchoas del Cantábrico	26
<i>Cantabrico anchovies</i>	
Surtido de salazones (2 pax)	18
<i>Salted tuna assortment</i>	
Atún aliñado	7 15
<i>Seasoned tuna</i>	
Pulpo aliñado	7 9
<i>Seasoned octopus</i>	
Revuelto del día (consultar)	13
<i>Scrambled of the day</i>	
Alcachofa a la plancha con salsa verde	14
<i>Grilled artichoke with green sauce</i>	

Anchoas de sardina con queso sobre mermelada de tomate	6
<i>Sardine anchovies with cheese and tomato jelly</i>	
Anchoas de sardina con salmorejo y virutas de queso Payoyo	6
<i>Anchovies with salmorejo and Payoyo cheese</i>	
Secreto Ibérico con queso y mermelada de tomate	6
<i>Iberian "Secreto" (a pork cut) with cheese and tomato jelly</i>	
Ventresca de atún y salsa tártara	8
<i>Tuna belly with tartar sauce</i>	
Langostinos y guacamole	6
<i>Guacamole with king prawns</i>	

de Reclupete

Mini burger de buey	7
<i>Ox mini burger</i>	
Mini burger de atún	8
<i>Tuna mini burger</i>	
Mini bocata de calamares	6,5
<i>Calamari mini sandwich</i>	
Mini montadito de secreto de cerdo ibérico	3,5
<i>Iberian Pork mini sandwich</i>	

Los alimentos y productos elaborados en nuestro establecimiento pueden contener algunos de los 14 alérgenos de declaración obligatoria. Consulte con nuestro personal los ingredientes de cada plato si tiene alguna alergia o intolerancia. Los pescados en este establecimiento han sido previamente congelados cumpliendo con la legislación vigente.

Precios en €, IVA Incluido. Pan y picos: 1,8€ persona
Price in €, VAT included. Bread and snacks: 1,8€ per person.

de la Mar

Almejas a nuestro modo	22,5
Clams in our style	
Coquinas al Jerez	17
Donax clams	
Gambas de cristal con huevo	14
Glass shrimp with egg	
Chocos fritos	11
Fried cuttlesfich	
Calamares fritos	15
Fried calamari	
Boquerones en adobo	13
Marinated anchovies in "adobo"	
Croquetas a elegir de jamón, corvina, chocos o de cocido	12
Croquette to choose: stewed meat, homemade or cuttlefish	
Tortillitas de camarones (2,2 la unidad)	13
Shrimp fritters	
Taquitos de corvina frita	15,5
Fried croaker	
Corvina y gambón	19
Croaker and prawns	
Gambas cocidas 200 gr	25
Coocked prawns	
Gambas a la plancha 200 gr	25
Grilles prawns	

Todo no va a ser atún

Secreto de cerdo Ibérico	14
Iberian secreto (a pork cut)	
Steak tartar de Vaca Retinta	23
Steak tartar	
Tataki de chuleta de vaca con salsa de semillas de amapola	21
Tataki of chop with sauce	
Solomillo de Vaca Retinta (200gr)	23
Retinto sirloin	
Chuletón de Retinto	60/kg
Premium cow chop	

Zahara de los Atunes



Tartar de lomo	22
Tuna tartar	
Atún marinado con wakame	22
Marinated tuna dice with wakame seaweed	
Nuestro tartar	27
Tuna tartar	
Tá de lujo	19
Tuna tataki salad	
Tartar de ventresca	28
Tuna belly tartar	
Tataki de lomo	22
Tuna tataki	
Sashimi al romero	22
Tuna sashimi	
Sashimi de ventresca	28
Tuna belly sashimi	
Degustación de crudo (2 pax)	40
Raw tuna assortment	
Tá cojonudo	9
Bluefin tuna taco	
Molletún	9
Bluefin burger	
Picantona	9
Spicy tuna	
Ventresca plancha (300 gr)	28,5
Grilled tuna belly	
Tarantelo plancha (300 gr)	26,5
Tuna mid belly	
Atún en tomate y huevo frito	19
Tuna with tomato and fried eggs	
Tá flambeado	21
Tuna belly with eggs and potatoes	
La flor del atún	24
Tuna flower	