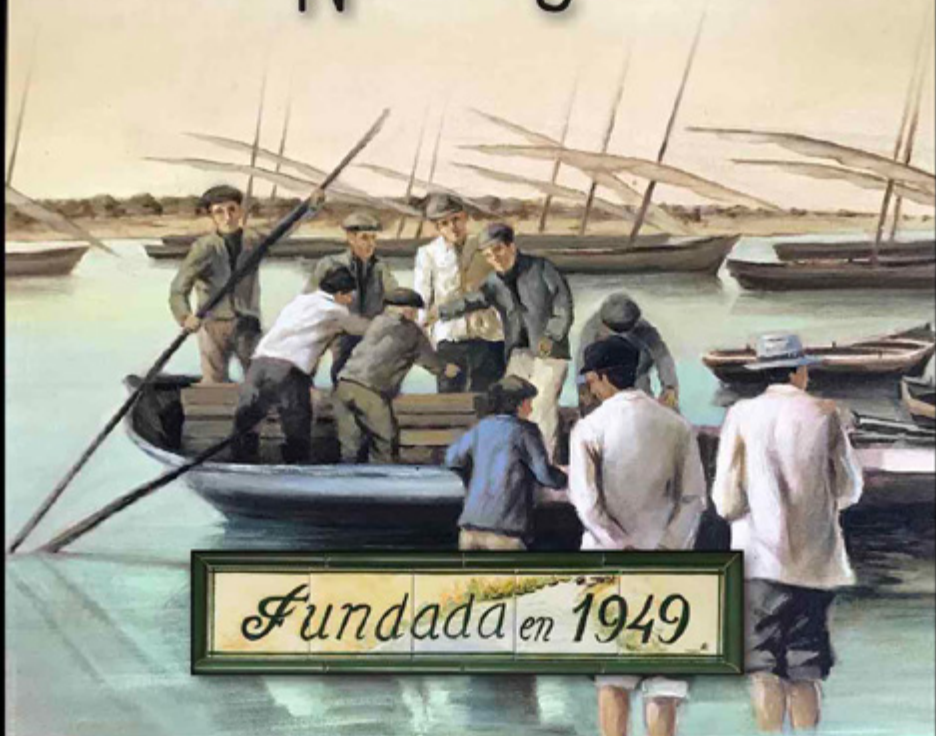




RESTAURANTE
DESDE 1949

Nuestra Carta



MARISCOS - Consultar precios en cada caso:

- Langostinos (Prawns) 🍷 🍷
Gambas (Shrimps) 🍷 🍷
Cigalas (Dublin Bay Prawns) 🍷 🍷
Bogavantes (Loster) 🍷 🍷
Langostas (Spiny Lobster) 🍷 🍷
Carabineros (Red Prawns) 🍷 🍷

ENTREMESES

Ensalada Simple (Lettuce and tomato salad)	4,00
Ensalada Mixta (Mixed salad) 🍷 🍷	7,50
Ensalada de la Mar (Sea Salad) 🍷 🍷	12,00
Cogollos con Anchoa (Lettuce with anchovies) 🍷	10,00
Salpicón de marisco (Seafood salad) 🍷 🍷 🍷	12,00
Huevas aliñadas (Marinated roefish) 🍷	12,00
Pulpo a la gallega (Galician style octopus) 🍷	15,00
Coquinas (Wedge Shell) 🍷	15,00
Cóctel de marisco (Seafood cocktail) 🍷 🍷	14,00
Gazpacho andaluz 🍷 🍷 🍷 (Cold soup tomato and vegetables)	5,00
Jamón Ibérico (Iberian cured ham) 🍷	17,00
Queso de oveja (Cured sheep's cheese) 🍷	12,00
Tortilla de marisco (Seafood omelet) 🍷 🍷	8,00
Tortilla de jamón (Cured ham omelet) 🍷 🍷	8,00
Albóndigas de choco 6 uds. (Squiball 6 un.) 🍷 🍷 🍷	14,00
Crujiente de langostinos 6 uds. 🍷 🍷 (Crunch of prawns 6 units)	12,00
Langostinos con tomate (Prawns with tomato) 🍷	15,00
Huevos de chocos 300gr. (Egg of squids 300gr.) 🍷	15,00
Corvina con salmorejo 🍷 🍷 🍷 (Meagrefish with cold sauce tomato and vegetables)	16,00
Salmorejo (Cold sauce tomato and vegetables) 🍷 🍷 🍷	6,50
Almejas a la marinera (Marinated clams) 🍷	17,00
Atún pulpa de tomate (Tuna pulp tomato) 🍷	14,00

PESCADO FRITO

Chocos (Fried squid) 🍷🍷	8,00 13,00
Ortiguillas (Fried anemones) 🍷🍷	8,00 13,00
Acedías (Fried wedge sole) 🍷🍷	8,00 13,00
Salmonete (Fried red mullet) 🍷🍷	9,00 14,00
Pijota (Fried small hake) 🍷🍷	8,00 13,00
Cazón (Fried dogfish) 🍷🍷	8,00 13,00
Puntillitas (Fried small squid) 🍷🍷	17,00
Boquerones (Fried anchovies) 🍷🍷	8,00 13,00
Frito variado (Assorted fried fish) 🍷🍷🍷	15,00
Croquetas (Fried croquettes) 🍷🍷🍷	13,00

PESCADO A LA PLANCHA

Atún a la plancha (Grilled tuna) 🍷	15,00
Brocheta de rape (Angles fish on a skewer) 🍷	17,00
Parrillada de pescado 2 pers. 1 kg (Barbacued fish) 🍷🍷	40,00
Corvina a la parrilla (Grilled meagrefish) 🍷	15,00
Marrajo a la plancha (Grilled shark) 🍷	12,00
Lenguado a la parrilla kg. (Grilled sole) 🍷	60,00
Urta a la plancha kg. (Grilled red banded seabream) 🍷	50,00
Pargo a la plancha kg. (Grilled red snapper) 🍷	50,00
Baila a la plancha kg. (Grilled red snapper) 🍷	40,00
Lubina a la plancha kg. (Grilled sea bass) 🍷	50,00
Dorada a la plancha kg. (Grilled gilt head) 🍷	50,00
Corvinata kg. (Grilled meagre fish) 🍷	40,00



SOPAS

- Sopa de marisco (Seafood soup) 🍷🍷🍷 8,00
Sopa de galeras (Mantis shrimps soup) 🍷🍷 8,00

CARNES

- Entrecot de ternera (Beef steak) 16,00
Solomillo de ternera (Tenderloin veal) 18,00


ARROCES Y CAZUELAS


- Fideos a la marinera (Noodles with seafood) 🍷🍷🍷 9,00
Arroz marinero 2 pers. (Seafood rice 2 person) 🍷🍷🍷🍷 20,00
Paella 2 pers. (Rice paella 2 person) 🍷🍷🍷🍷 20,00
Cazuela de rape (Angler fish casserole) 🍷🍷🍷🍷 18,00
Puntillitas al ajillo (Small squids cooked in garlic) 🍷 17,00
Cazón marinera (Marinated dogfish stew) 🍷🍷🍷🍷 15,00
Cazón con tomate (Dogfish with tomato stew) 🍷 15,00


GUISOS


- Corvina al ajillo (Magrefish cooked in garlic) 🍷 16,00
Rape al ajillo (Angler fish cooked in garlic) 🍷 17,00
Lagontinos al ajillo (Prawns with garlic) 🍷 14,00
Corvina sanluqueña (Meagertfish) 🍷🍷🍷 17,00
Atún manzanilla (Tunnyfish with wine manzanilla) 🍷🍷 15,00
Urta a la roteña (Red bream Rota style) 🍷🍷 15,00
Nidos de huevos marinero (Nidos of eggs) 🍷🍷🍷🍷 15,00
Atún al Amontillado 🍷🍷🍷 17,00



BEBIDAS / BODEGA 

Cerveza: 1.⁷⁵ 

Cerveza ½ litro: 3.⁵⁰ 

Cerveza 1/3: 2.⁵⁰ 

Copa de manzanilla: 1.⁷⁵

Refresco: 1.⁷⁵

Tinto de verano: 2.⁵⁰

Tinto de verano ½ litro: 3.⁵⁰

Agua mineral (botella): 2.⁵⁰

Agua mineral 1/2botella 1.⁸⁰

VERDEJO

José Pariente: 18.⁰⁰

Marqués de Irún: 12.⁰⁰

Portia Verdejo: 15.⁰⁰

VINOS ROSADOS

Mateus Rosse: 12.⁰⁰

Peñascal: 12.⁰⁰

MANZANILLAS

1/2Botella: 6.⁵⁰

RIOJAS

Beronia: 15.⁰⁰

Cune: 15.⁰⁰

Ramón Bilbao: 18.⁰⁰

Marqués de Cáceres: 15.⁰⁰

Marqués de Vitoria: 15.⁰⁰

RIBERA DEL DUERO

Portia: 15.⁰⁰

ALBARIÑOS

Mar de Frades: 24.⁰⁰

Tierra Gaudas: 24.⁰⁰

VINOS BLANCOS

Barbadillo: 12.⁰⁰

Barbadillo VI: 14.⁰⁰

Tierra Blanca: 12.⁰⁰



PACO "18"

RESTAURANTE
DESDE 1949

BAJO DE GUÍA - SANLÚCAR DE BDA.

Teléfono reservas: 956 366 884



@Paco18bajodeguia



paco18_paco_secundino



Esta carta ha sido realizada en cumplimiento con la normativa europea (Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor) consulte al camarero y solicite información detallada.

PERSONAS CELIACAS Y/O ALÉRGICAS COMUNÍQUELO AL CAMARERO

PARA EVITAR CONTAMINACIONES CRUZADAS.

PRECIOS MOSTRADOS EN EUROS (€) I.V.A. INCLUIDO



SIN GLUTEN

S/M: según mercado
"pregunten al camarero"

