

ENTRANTES

Jamón ibérico de bellota: 100 gr

30,00 €

Caña de lomo ibérica de bellota: 100 gr

25,00 €

Tabla de quesos : 200 gr

20,00 €

Pulpo al ajillo: 180 gr

20,00 €

Tortillitas de Camarones: 50gr

2,50 € / unid

Algas en tempura: 1 unid.

2,50 € / unid

Croquetitas de pescado del día: 12 unid

14,50 €

Ensalada Petaca Chico: mixta con queso, aguacate, atún de la almadraba en conserva y endivias.

20,00 €

Ensaladilla del Timón con langostino, aguacate, salmón, cebolla caramelizada y regañá

15,00 €

Ensalada capitán Yimmí: tomate sherry, espárrago blanco, piñones, zanahoria, yuzu,

26,00 €

perlas de aceite de oliva virgen, bogavante y langostinos.

Usuzukuri de vieira con algas, mahonesa japonesa y quicos de wassabi.

29,00

Tartar de calamar: huevas de pez volador, salsa de soja dulce, cilantro, aceite de oliva virgen, cebolla roja, ají amarillo y calamar

24,00€

Caviar baikal ruso: 20 gr.

70,00€

Anchoas del cantábrico en manteca o aceite

2,80 € / unid

Ostras
8,00€/unid

MARISCOS

Almejas al Tío Pepe: 10 unid
25,00 €

Almejas a la Marinera: 10 unid
22,00 €

Cigalas: 300 gr
Kg 200,00 €/Kg

Langostinos de Sanlúcar: 300 gr
150,00 €/Kg

Gambas: 300 gr
Kg 120,00 €/Kg

Carabineros: 175 gr / ud
200,00 €/Kg

Bogavante
120,00 €/Kg

Langosta
140,00 €/Kg

SOPAS

Gazpacho
7,00 €

Salmorejo con gelatina de manzanilla
10,00 €

Sopa de pescado y marisco.
18,00 €

FRITURAS

Crujiente de langostinos con albahaca, crema de cacahuetes y soja

20,00 €

Cazón en adobo: 200 gr

15,00 €

Puntillitas de Sanlúcar: 200 gr

22,00 €

Choco frito: 200 gr.

18,00 €

Frito de Sanlúcar (2 pers) S/M

28,00 €

PESCADOS

Tagliatelli de calamar con verduras al curry verde, estilo thai.

20,00 €

Filete de pescado de roca a la Roteña: 200 gr.

21,00 €

Filete de pescado de roca al Tío Pepe: 200 gr de pescado, gambas, jamón.

22,00 €

Filete de robalo en cama de setas y puntillitas con pesto de alga.

22,00 €

Pescado de Roca de Conil al horno, a la sal, roteña, al aceite o a la plancha.

60,00 €/Kg

ATÚN DE LA ALMADRABA

PLATOS CRUDOS

Gloria Bendita Florencio Sanchidrián: Atún crudo con corte a cuchillo, reducción de vino tinto, aceite de oliva extra virgen, ajonjolí y salsa de soja: 125gr

26,00 €

Tartar de atún: 150 gr; mayonesa de wassabi, granizado de manzana, frambuesa y soja.

26,00 €

Dados de atún marinado con toque picante japonés, sobre crema de mango y espuma de kimchi.

28,00 €

Sashimi de atún en cama de mayonesa de soja bajo en sal, wacame y perlas cítricas.

26,00 €

Atún crudo al gusto

46,50 €

PLATOS COCINADOS

Fideos con almejas y atún: fideos, cola blanca de atún y almejas.

20,00 €

Marmitako.

20,00 €

Atún a la plancha: 225 gr.

22,00

€

Ventresca a la plancha:

28,00€

Parrillada del ronqueo del atún:

32,00 €

Morrillo a la sal (mínimo dos raciones)

Una ración 30,00 €

Ventresca a la sal (mínimo dos raciones)

Una ración 28,00 €

Atún encebollado

24,00 €

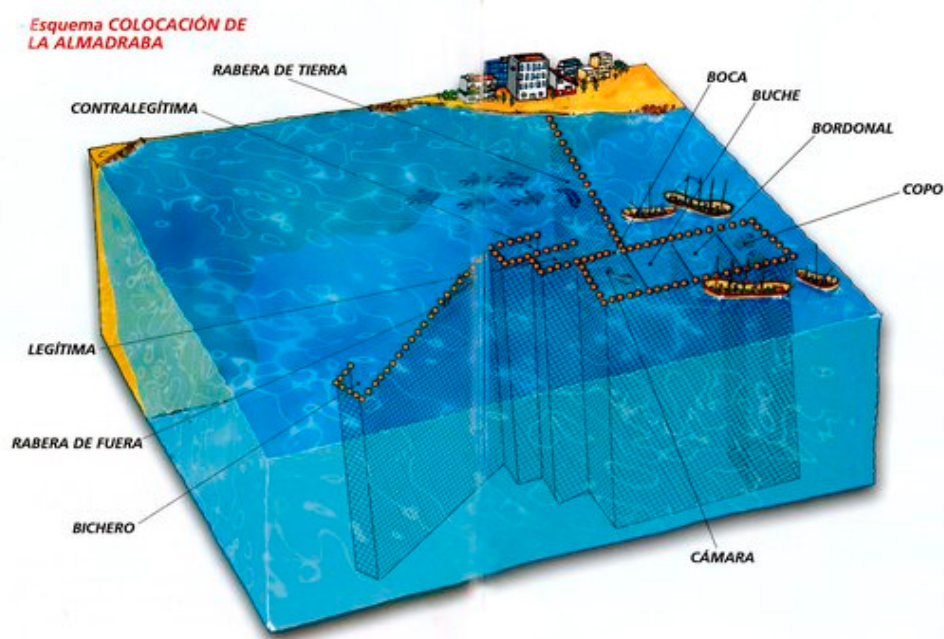
Atún en tomate

24,00 €

Spaguetti con atún, albahaca y cherry

20,00 €

Restaurante El Tímón de Roche garantiza : Los productos de pesca de consumo en crudo han sido sometidos a ultracongelación de -60°C durante al menos 24h para la prevención de la parasitosis por anisakis.



CARNES MADURADAS

Hamburguesa Farmer: Lomo bajo de buey madurada de 35 días, presa fileteada,

Huevo de campo a la brasa, salsa farmer, queso cheddar rojo y cebolla farmer (225 gr)

23,50 €

Solomillo de ternera de vaca rubia: 225 gr

27,50 €

Solomillo de ternera de Angus: 225 gr

27,50€

Entrecote lomo bajo a la brasa: 350 gr

27,00€

Entrecot lomo alto a la brasa:

80,00€/kg

Chuletón de vaca gallega a la piedra: 500gr

80,00€/Kg

Chuletón de Angus a la piedra:

80,00€/Kg

T-Bone:

95,00€/Kg

Tataki de vaca

22,00 €

Steak tartar: 250 gr de ternera de vaca (crudo).

40,00 €

ARROCES EN PAELLAS

Arroz al Timón. (Con langostinos pelados y almejas)(mínimo 2 personas)

18,00 € por persona.

Arroz negro a banda con gambones, sepia y pescado de roca (mínimo 2 personas).

20

,00 € por persona

Paella de marisco con galeras, langostinos, mejillones y verduras (mínimo 2 personas).

21,00 €

por persona.

Paella del señorito (mínimo 2 personas).

22,00 €

por persona.

Paella de verduras (mínimo 2 personas).

18,00 € por

persona.

Paella Brut con atún (mínimo 2 personas).

21,00 € por persona.

Fideuá de marisco (mínimo 2 personas).

21,00 € por persona.

Arroz de espinacas y boquerones (mínimo 2 personas)

20,00 € por persona

Arroz con pollo de corral al carbón

22,00 € por persona

ARROZ MELOSO

Arroz con Carabineros, 1 carabinero de 175 gramos aprox. (mínimo 2 personas).

55,00 € por persona.

*Paella de Bogavante, 500 gramos aprox. Por persona(mínimo 2 personas).
por persona*

60,00 €

*Crema de bacalao y sepia (mínimo 2 personas).
21,00 € por persona*

ESPECIALIDADES DE BOGAVANTE

*Caldereta de bogavante,, 0,5 Kg. Por persona
65,00 € por persona*

(mín 2 pax)

*Bogavante al ajillo con patatas y huevos de campo (mín 2 pax)
65,00 € por persona*

*Bogavante a la plancha o cocido al peso.
kilo*

120,00 € /

MENÚ INFANTIL

(Exclusivamente para niños)

Plato a elegir : Lágrimas de pollo o pargo , mini hamburguesitas de ternera o pasta con tomate

Helado.

Refresco o agua11 €

**Pregunten por nuestros platos fuera de carta*

Sí poseen algún tipo de intolerancia o alergia comuníquelo a nuestro personal de sala, ya que muchos de nuestros platos se pueden

adaptar a sus necesidades.

Todos los productos de la pesca afectados por este real decreto 1420/2006 han sido sometidos a tratamiento térmico en los términos establecidos

Acorde al reglamento (EU) nº 1169/2011

Nuestro establecimiento cuenta con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias.

Soliciten información a nuestro personal.

Muchas gracias

La dirección

