

*Restaurante EL ROQUEO se guía por su
compromiso diario con la calidad.*

*Todos nuestros productos son frescos y de mercado, por lo
que rogamos nos disculpen si a lo largo del día pudiera
haber cualquier carencia dentro de nuestra carta.*

*Todo pescado que se sirve crudo ha estado en congelación
mínimo 24 horas a -18°.*
















Buen provecho.

*Si Ud. desea prolongar su estancia en Conil, le
comunicamos que tenemos a su disposición nuestros
apartamentos turísticos con excelentes vistas donde
estamos seguros de que pasarán unos días inolvidables.*












Gracias por su visita.

La Dirección.

ENTRADAS FRÍAS

 <i>Pan, Picos y Aperitivo</i>	1.20 €
  <i>Anchoas con Pimientos Asados (unidad)</i>	2.50 €
   <i>Tosta de Cabrales con Anchoas</i>	3.80 €
  <i>Tosta de Bacalao con Salmorejo</i>	3.80 €
 <i>Queso Viejo de Oveja</i>	14.00 €
<i>Lomito Ibérico de Presa</i>	16.00 €
<i>Jamón de Bellota</i>	22.00 €
 <i>Surtido Ibérico</i>	25.00 €
 <i>Queso Payoyo de Cabra Curado</i>	15.00 €
    <i>Falsa Naranja rellena de Paté de Cabracho</i>	12.00 €

ENSALADAS

  <i>Ensalada Mixta Tradicional con Troncos de Atún</i>	10.00 €
    <i>Ensalada Tropical de Aguacate con Marisco</i>	14.00 €
  <i>Ensalada de Pimientos Asados con Cebolla Fresca y Melva</i>	14.00 €
   <i>Ensalada de Ahumados con Manzana, Nueces y Queso de Rulo Caramelizado</i>	14.00 €

Estos precios incluyen I.V.A.










ENTRADAS CALIENTES

   	Croquetas de la Abuela.....	11.00 €
 	Tortillitas de Camarones (unidad)	2.50 €
 	Alcachofas a la Plancha con Langostinos y Reducción de Balsámico (unidad).....	3.80 €
   	Pimientos del Piquillo Rellenos de Rape y Cigalas (unidad)	3.50 €
 	Revuelto de Bacalao Dorado	13.00 €
   	Croquetas de Choco en su Tinta	12.00 €
  	Berenjena Rellena con Ibérico y Langostinos con Crema de Roquefort	12.00 €
   	Cazuela de Langostinos Bilbaína	14.00 €
	Tabla de Pulpo a la Gallega	14.00 €
 	Gambas al Ajillo.....	14.00 €
  	Revuelto de Ortigas de Mar con Gambas	15.00 €
   	Almejas al Gusto (Marinera, A la Casa, Tío Pepe).....	16.00 €
    	Croquetas de Carabineros Rebozadas en Pan de Gambas con Jugo de Rabo de Toro	14.00 €
 	Chocos Fritos	12.00 €
	Ortiguillas de Mar Fritas	14.00 €
 	Cazón de Conil Adobado a Taquitos Frito.....	13.00 €
 	Calamares de Potera Fritos	15.00 €
   	Camarones de Estero Fritos con Pimientos Asados de la Huerta de Conil y Huevo	15.00 €


















Disponemos de harina sin gluten para los fritos

Estos precios incluyen I.V.A.

MARISCOS






  Gambas Blancas Cocidas o Plancha	18.00 €
 Bogavante (Kg.) Cocido, Plancha o Frito	78.00 €
  Carabineros Extra a la Plancha (Kg.) (peso aprox. 150/200 grs unidad)	115.00 €
  Cigalas (Kg.) Cocidas o Plancha (Tronco).....	130.00 €
  Gambas Extra (Kg.) Cocidas o Plancha	130.00 €

ARROCES (Ración)

   Arroz con Atún de Almadraba y Langostinos	16.00 €
    Arroz Marinero	12.00 €
    Arroz Negro.....	14.00 €
   Arroz con Carabineros	18.00 €
 Arroz con Bogavante (Kg.)	80.00 €
  Arroz con Carabineros Extra (Kg.).....	120.00 €






















*Los arroces se servirán para un mínimo de 2 personas

SOPAS

 Salmorejo	5.50 €
    Sopa de Pescado	6.00 €

Estos precios incluyen I.V.A.

ATÚN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA *

	<i>Lomo de Atún Mechado en Manteca (unidad).....</i>	<i>3.00 €</i>
 	<i>Tosta de Ijada de Atún de Almadraba en Aceite de Oliva</i>	<i>3.50 €</i>
 	<i>Carpaccio de Atún de Almadraba.....</i>	<i>14.00 €</i>
 	<i>Ensalada de Tartar de Atún Rojo con Vinagre de Módena</i>	<i>14.00 €</i>
  	<i>Atún en Escabeche Suave de la Huerta de Conil.....</i> <i>(Primer Premio Tradicional Ruta del Atún 2009)</i>	<i>16.00 €</i>
  	<i>Albóndigas de Atún en Salsa Mozárabe.....</i>	<i>15.00 €</i>
 	<i>Sashimi con Wasabi, Daikon y Soja</i>	<i>19.00 €</i>
	<i>Tarantelo de Atún a la Plancha</i>	<i>20.00 €</i>
 	<i>Eclipse de Atún Rojo de Almadraba</i> <i>(Primer Premio Innovación Ruta del Atún 2013)</i>	<i>22.00 €</i>
	<i>Morrillo de Atún a la Plancha</i>	<i>25.00 €</i>
	<i>Ijada de Atún Rojo a la Plancha.....</i>	<i>24.00 €</i>
	<i>Mojama de Atún Rojo (Certificada).....</i>	<i>15.00 €</i>











* *Atún Rojo Salvaje de Almadraba de Temporada*

Conservado a -60°


*** Pueden ver el pescado del día en nuestro expositor**

Estos precios incluyen I.V.A.

PESCADOS










	<i>Salmonetes (Kg.) Plancha o Frito</i>	50.00 €
	<i>Lenguados (Kg.) Plancha, Frito o Aceite de Oliva</i>	50.00 €
	<i>Calamar (Kg.) Plancha o Frito</i>	40.00 €
	<i>Calamar del Litoral Relleno</i>	16.00 €
	<i>Lomo de Rape con Almejas, Gambas, Pasas y Piñones</i>	18.00 €
	<i>Filete de Pescado del Litoral Conileño al Brandy.....</i>	18.00 €
	<i>Filete de Pescado del Litoral Conileño al Estilo del Cheff.....</i>	18.00 €
	<i>Urtas y Bocinegros a la sal, al aceite de oliva, a la espalda, a la cebolla y a la tartera (Kg.)</i>	50.00 €
	<i>Lubinas y Doradas a la sal, al aceite de oliva, a la espalda, a la cebolla y a la tartera (Kg.)</i>	48.00 €
	<i>Borriquetes a la sal, al aceite de oliva, a la espalda, a la cebolla y a la tartera (Kg.)</i>	36.00 €

CARNES

	<i>Entrecôte de Ternera de Retinto</i>	17.00 €
	<i>Presa Ibérica (100% Bellota)</i>	16.00 €
	<i>Solomillo de Ternera de Retinto</i>	20.00 €
	<i>Chuletitas de Cordero Lechal a la Plancha</i>	18.00 €
	<i>Salsas (al Roquefort, Pimienta Verde, Setas y Pasas al Oloroso).....</i>	2.50 €
	<i>Menú del Día</i>	30.00 €



SUGERENCIAS DE LA CASA

 Tentáculo de Pulpo con Aceite de Oliva y Ajo-Papa con Pimentón la Vera.....	16.00 €
 Tostita de Foie con Jamón Ibérico y Crema de Manzana.....	6.00 €
   Carpaccio de Gambas con Cítricos	15.00 €
Costilla de Cerdo Confitada a Baja Temperatura y Gratinada al horno	14.00 €
Pierna de Cochinitillo Lechal Confitada a Baja Temperatura y Gratinada al horno.....	22.00 €
 Jamón del Mar (Ijada de Atún Macerada en Sal y Aceite de Oliva)	18.00 €
 Soufflé de Chocolate Caliente (preparación 10 minutos).....	5.00 €
  Trampantojo de Huevo Frito	5.50 €

* Pueden ver el pescado del día en nuestro expositor