

PARA COMENZAR / STARTERS

	T	M	R
Matrimonio de Tres: Boquerón, Anchoa y Piparra Marinated Anchovy, Salted Anchovy and Piparra Chili Pepper	6,5 (u.)		
Gilda Basque-Style Skewers	4,5 (u.)		
Anchoas de Santoña "Reserva Catalina" Santoña Anchovies "Reserva Catalina"	4 (u.)		
Ensaladilla de Gambas Prawn Salad	5	9	14
Salpicón de Langostinos de Sanlúcar Sanlúcar King Prawn Salad	5,7		15,5
Papas de Sanlúcar Aliñadas con Vinagre de Jerez y Melva Canutera Marinated Potatoes with Sherry Vinegar and Mackerel	5		14
Aliño de Mojama de Atún Tuna Mojama Salad	5,7	12	18
Mojama de Atún de Almadraba Almadraba-Caught Bluefin Tuna Mojama	9 35 g	16 65 g	24 100 g
Jamón 100% Ibérico Gran Reserva 100% Acorn-Fed Iberian Ham		19,5 65 g	29,5 100 g
Caña de Lomo Bellota 100% Ibérico 100% Acorn-Fed Iberian Pork Loin	7,5 30 g	15,5 50 g	26 100 g
Salchichón "Riera Ordeix" IGP Iberian Sausage "Riera Ordeix" (PGI)	5,5 30 g	11 50 g	16,5 100 g
Queso de Cabra Payoya en Manteca Pasteurizado (Cádiz) Pasteurized Payoya Goat Cheese Cured in Lard (Cádiz)	4,5 30 g	9,5 70 g	14,5 120 g
Queso de Leche Cruda de Oveja "Miguel Romero" (Toledo) Raw Sheep Milk Cheese "Miguel Romero" (Toledo)	4,5 30 g	9,5 70 g	14,5 120 g

MUY ESPECIAL / VERY SPECIAL

Ostras "Gillardeu" Nº 2 "Gillardeu" Oysters N. 2		5,5 (u.)	
Angulas de Aguinaga Premium Premium Aguinaga Baby Eels		130 (100 g)	
Caviar Oscietra Imperial Imperial Oscietra Caviar		40 / 70 (10 g / 30 g)	

DEGUSTACIONES / ASSORTMENTS

	M	R
Degustación de Salazones Gaditano: Mojama, Corazón, Hueva de Atún Rojo, Ijada Cured Tuna Tasting Selection: Mojama, Tuna Heart, Tuna Roe, Tuna Belly	13 (120 g)	24 (180 g)
Degustación de Quesos: Queso de Cabra Payoya en Manteca (Cádiz), Brie Marbré Saveur Truffe (Francia), Queso de Leche Cruda de Oveja "Miguel Romero" (Toledo) y Queso Azul "La Peral" (Asturias) Cheese Tasting Selection: Payoya Goat Cheese (Cádiz), Brie Marbré Saveur Truffe (France), "Miguel Romero" Raw Sheep Milk Cheese (Toledo), and "La Peral" Blue Cheese (Asturias)	13,5 (120 g)	26 (180 g)
Cortadita: 2,25 / Cerveza: 3,5 / Especiales: 3,5	Small Beer: 2,25 / Medium Beer: 3,5 / Special: 3,5	
Vinos por Copa desde 3,75 hasta 25 / Vinos por Botella desde 21,5 hasta 475	Wines by the Glass from 3,75 to 25 / Wines by the Bottle from 21,5 to 475	
Refrescos - Zumos: 3 / Aquarius - Nestea: 3,5	Soft Drinks - Juices: 3 / Aquarius - Nestea: 3,5	
Agua Numen 0,5 L / Agua con Gas Perrier 0,33 L	Numen Still Water 0,5 L / Perrier Sparkling Water	
/ Agua Ultrafiltrada Aua Pure Water 0,75 L: 3	0,33 L / Ultrafiltered Aua Pure Water 0,75 L: 3	
Café Imperiale / Infusiones: 2,75	Imperiale Coffee / Infusions: 2,75	

FRITURA SEVILLANA

	T	M	R
Boquerones Anchovies	5,9	10,3	16
Salmonetitos Small Red Mullet		11,5	18
Tortillitas de Camarones Shrimp Fritters	10,5 (2 u.)		
Choco de Trasmallo de Huelva Trammel-netted Cuttlefish from Huelva		12,5 (150 g)	19 (250 g)
Calamar de Potera Frito o a la Plancha Fried or Grilled Line-Caught Squid			28,5 (500 g)
Tacos de Merluza de Pincho Line-Caught Hake Cubes			25 (250 g)
Croquetas de Carabineros / Jamón Scarlet Prawns / Iberian Ham Croquettes	6,25 (3 u.)	12,5 (6 u.)	18,5 (9 u.)
Pulpo Frito Fried Octopus			29 (450 g)

ENSALADAS / SALADS

Atún Rojo de Almadraba con Naranjas, Hinojo y Vinagreta de Mostaza Verde Almadraba Bluefin Tuna with Orange, Fennel and Green Mustard Vinaigrette		18
Tomate de Huerta Aliñado Seasoned Garden Tomato		14

ARROCES Y GUISOS / RICE & STEWS

Arroz Caldoso a la Marinera Marinière Brothy Rice with Seafood		55 (2 pers.)
Paella de Pescados y Mariscos Seafood and Fish Paella		60 (2 pers.)
Arroz con Carabineros Rice with Scarlet Prawns	220/kg Carabineros, 12	Arroz (2 pers.)
Zarzuela de Pescados de Lonja del Día Zarzuela Stew with Fresh Fish from the Market		29,5

PESCADOS COCINADOS AL GUSTO (Plancha, Horno, Bilbaína)

/ FISH PREPARED TO YOUR PREFERENCE (Grilled, Oven-Baked, Bilbao-Style)		
Lenguado a la Cleopatra Plato histórico de La Isla en el que combinamos la receta original con un nuevo ingrediente de aires jerezanos: El amontillado Sole Cleopatra: Historic dish from La Isla, combining the original recipe with a new Jerez-inspired ingredient: Amontillado (Medium-Dry Sherry)		29,5
Merluza de Pincho Line-Caught Hake		26
Bacalao Salvaje de Anzuelo "Barquero" al Pilpil o al Gusto "Barquero" Wild Hook-Caught Cod, Pilpil Style or Prepared to Your Preference		26
Corvina de Anzuelo Hook-Caught Meagre		26

* Los pescados y mariscos del día están disponibles en el "fuera de carta"
* The fresh fish and seafood of the day are available on the "specials menu"

This establishment guarantees that all fish products intended for raw consumption have been frozen at -20°C for at least 24 hours, in accordance with Royal Decree 1021/2022 of 13 December (prevention of anisakis parasitosis). In compliance with European Regulation 1169/2011, allergen information is available upon request from our service staff.

ATÚN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA "GADIRA"

/ "GADIRA" ALMADRABA-CAUGHT WILD BLUEFIN TUNA	
Sashimi de Lomo (Descargado) Tuna Loin Sashimi (Descargado)	27,5
Sashimi de Ventresca (Toro) Tuna Belly Sashimi (Toro)	28,5
Tartar de Lomo (Descargado) Tuna Loin Tartare (Descargado)	27
Tartar de Ventresca (Toro) Tuna Belly Tartare (Toro)	29,5
Dados de Atún Picantes Spicy Tuna Cubes	28,5
Ventresca a la Plancha Grilled Tuna Belly	28,5
Atún Rojo de Almadraba con Tomate Almadraba-Caught Bluefin Tuna with Tomato	29

CARNES / MEATS

Presa Ibérica Iberian Pork Shoulder	27
Presa de Vaca Angus Angus Beef Shoulder	35 (350 g)
Solomillo de Vacuno Nacional con Foie y Salsa de Pimienta Verde National Beef Tenderloin with Foie and Green Peppercorn Sauce	32
Chuleta de Vaca Madurada Dry-Aged Beef Ribeye	95/kg (1 kg)

POSTRES / DESSERTS

Tocino de Cielo Traditional Spanish Egg Yolk Custard	6,5
Milhojas de Hojaldre de Nata con Baño de Chocolate Negro Caliente Cream-Filled Puff Pastry Millefeuille with Hot Dark Chocolate Glaze	7,5
Coulant Casero de Chocolate con Helado de Vainilla Homemade Chocolate Coulant with Vanilla Ice Cream	7,5
Crème Brûlée Crème Brûlée	7,5
Tarta de Queso con Dulce de Leche Cheesecake with Dulce de Leche (Caramel)	7,5
Helados: Turrón, Café, Chocolate, Vainilla, Caramelo Salado Ice Creams: Nougat, Coffee, Chocolate, Vanilla, Salted Caramel	6,5
Sorbete Sorbet	7
T. 954 64 10 78 reservas@laislarestaurante.es laislarestaurante.es	

Pan y Picos Artesanos: 1,25 (p.p) en barra y mesas altas y 2,5 (p.p) en mesas bajas
T: Tapa / M: Media Ración / R: Ración
Cortadita solo disponible en barra y mesas altas
Precio indicado en € · 10% IVA Incluido
* Tapas no disponibles en salón y en mesas bajas de terraza
Artisan Bread & Breadsticks: 1,25 (p.p) at the bar and high tables and 2,5 (p.p) at the low tables
T: Tapa / M: Half Portion / R: Full Portion
Small Beer only available at the bar and high tables
Price in € · 10% VAT Included
* Tapas not available in the dining room and low terrace tables

Este establecimiento garantiza que los productos de la pesca de consumo en crudo han sido sometidos a congelación de -20 °C durante al menos 24 horas, según R.D. 1021/2022 de 13 de diciembre (prevención de la parasitosis por anisakis). De acuerdo con el Reglamento Europeo 1169/2011 puede consultar con nuestro personal de sala la información relativa a los alérgenos que contengan sus platos.