



**SAI  
GORDA**  
PLAZA SAN  
FRANCISCO

## Cocina Andaluza Actualizada Updated Andalusian Cuisine

### Tapas

Mantequilla de aceite de oliva virgen extra. \_\_\_\_\_ 2,3€  
*Extra virgin olive oil butter.*

Ensaladilla de ventresca de atún y piparras. \_\_\_\_\_ 10€  
*Tuna belly and "piparras" Russian salad.*

Ostras francesas n.2  
con aliño de ajoblanco de fruta de la pasión o acevichada. \_\_\_\_\_ 5€/ud.  
*French oysters n. 2  
with passion fruit "ajoblanco" dressing or ceviche emulsion.*

Croquetas cremosas de jamón Ibérico. \_\_\_\_\_ 1,9€/ud.  
*Creamy Iberian ham croquettes.*

Donut de cola de toro. \_\_\_\_\_ 10€  
*Oxtail doughnut.*

Tortillitas de camarones con guacamole. \_\_\_\_\_ 12,5€  
*Shrimp omelettes with guacamole.*

Nuestra versión de las gambas al ajillo. \_\_\_\_\_ 10,5€  
*Andalusian prawn fritter.*

Tartar de atún con aliño de kimchi con hoja crujiente de sisho. \_\_\_\_\_ 14€  
*Tuna tartare with kimchi dressing and crunchy sisho leaf.*

Buñuelos de bacalao con aire de miel (6 ud). \_\_\_\_\_ 9,5€  
*Cod fritters with honey air (6 ud).*

Anchoa 00 sobre brioche tostado y mantequilla de cabra. \_\_\_\_\_ 3€/ud.  
*Anchovy 00 on toasted brioche and goat cheese butter.*

Tartar de salchichón ibérico y parmesano. \_\_\_\_\_ 8€  
*Iberian "salchichón" and parmesan tartar.*

Gazpacho de tomate amarillo, mojama de atún y encurtidos. \_\_\_\_\_ 10,5€  
*Yellow tomato gazpacho with tuna jerky and pickles.*

\* Pan, picos y AOVE \_\_\_\_\_ 1,8€/pax  
*Bread, breadsticks and EVOO*

\* **NOTA / NOTE:**

El orden de los platos se servirá según criterio de la propia cocina.  
*The order of the dishes will be served according to the kitchen's own criteria.*



## A Compartir / To Share

- “NO PIZZA” Margarita. \_\_\_\_\_ 14€  
*“NO PIZZA” Margherita.*
- Ceviche de pescado de lonja. \_\_\_\_\_ 15€  
*Fish from the market ceviche.*
- Boquerones fritos con aire de limón. \_\_\_\_\_ 11,5€  
*Fried anchovies with lemon air.*
- Lubina frita en adobo picante, leche de coco y cítricos. \_\_\_\_\_ 18,5€  
*Spicy fried bass in spicy marinade, coconut milk and citrus.*
- Steak tartar al sarmiento. \_\_\_\_\_ 15€  
*“Sarmiento” steak tartar.*
- Lomo bajo de vaca vieja madurada asada al carbón. \_\_\_\_\_ 21€  
*Charcoal grilled sirloin of mature cow.*
- Guanciale cheeseburger con patatas. \_\_\_\_\_ 15,5€  
*Guanciale cheeseburger with fries.*
- Canelón de pollo campero con carpaccio de lomo de vaca vieja. \_\_\_\_\_ 16,5€  
*Free-range chicken cannelloni with beef loin carpaccio.*
- Tortilla de patatas jugosa con chicharrón de Cádiz y pimiento frito. \_\_\_\_\_ 15€  
*Juicy potato omelette with Cádiz pork rinds and fried peppers*
- \* Guarnición de patatas fritas con pimientos. \_\_\_\_\_ 5€  
*Garnish of french fries with peppers.*

## Arroces / Rice

Mínimo 2 personas / Minimum 2 people

- Paella de pescados y mariscos. \_\_\_\_\_ 24€ p.p.  
*Fish and seafood paella.*
- Paella de arroz negro con calamares y tirabeques. \_\_\_\_\_ 24€ p.p.  
*Black rice paella with calamari and snow peas.*
- Paella de presa ibérica asada a la brasa. \_\_\_\_\_ 22€ p.p.  
*Grilled Iberian pork paella.*
- Paella de verduras de temporada. \_\_\_\_\_ 20€ p.p.  
*Seasonal vegetables paella.*

\* IVA incluido.  
*VAT included.*

