



PESCA DEL DIA

Busanos (100 g.).	12
Gamba blanca de Málaga (100 g.).	21
Gamba roja de Almería (100 g.).	24
Quisquilla de Motril (100 g.).	18
Carabinero de Huelva (100 g.).	24
Concha fina.	4,5
- al pilpil.	4,8
Ostra francesa Speciale N2	5,3
- Con ceviche de mango y Don julio.	6,2
- Con leche de coco acevichada	6,2
- Con wasabi fresco recién rallado.	7
- Con tocino de jamón ibérico.	6,5
Chipirón de la ría (100 g.).	13
Chopito de Caleta (100 g.)	11
Pargo (100 g.).	10

Lubina de anzuelo (100 g.).	9
Salmonete (100 g.)	10
Rodaballo (100 g.).	12
Ala de raya a la mantequilla negra (300 g.).	23
Morrillo de atún rojo en escabeche tibio.	29
Rape negro con majao de su cabeza y su hígado	28

CRUDOS

Tartar de quisquillas de arrastre	29
Tartar de lubina de Aquanaria a la pimienta negra	19
Tartar de ventresca de atún con ajoblanco y amontillado.	24
Tartar de ventresca de atún con jamón ibérico, huevo frito y patatas	24
Sashimi de carabinero y palo cortado.	33
Sashimi de pez limón con ponzu y furikake.	24
Sashimi de ventresca de atún rojo con soja y wasabi fresco.	26
Ceviche de quisquillas con leche de coco y caramelo de pimientos asados.	18
Ceviche de pez limón, aguacate y fruta de la pasión	19

ENTRANTES

Boquerones en vinagre hechos en casa.	16
Anchoas mariposa Yurrita con tomate y cebolleta.	24
Tomate con ventresca de bonito de Jose Peña.	16

Timbal de aguacates con piña y langostinos	16
Gazpacho	7
Ensalada “Parador” con lechugas vivas (aguacates, huevo, atún, langostinos y zanahoria y pepino encurtidos en casa).	12
Ensalada verde de lechuga viva (lechuga, cebolla, pepino, aguacate y pimiento).	9
Ensalada de pimientos asados en casa.	11
- Extra de ventresca de bonito	9
Porra de mango con gambas, fresa y aguacate	15
Ensaladilla rusa de pulpo a la gallega.	15
Ensaladilla rusa de quisquillas.	20
Pilpil de gamba blanca (150 g.).	23

PESCADOS

Pulpo a la gallega	18
Calamar a la plancha	19
Pincho moruno de ventresca de atún rojo.	18
Trancha de pescado del día a la roteña o bilbaína.	26
Trancha de mero negro a la mantequilla CAFÉ PARIS.	34

GUISOS

Canelón de boloñesa de atún rojo con bechamel de coco.	22
--	----

Gazpachuelo de gamba blanca.	16
Cazuela de papas con jibia.	11
Callos con carabinero y jalapeños.	33

ARROCES DE MOLINO ROCA

(los arroces deben ser encargados con 24 horas de antelación,
mínimo para 2 personas, los precios están expresados por persona)

Del señorito	22
De carabineros.	24
De gamba roja y palo cortado.	22
De bogavante.	29

POSTRES

Milhojas de fresas con nata.	8
Tarta al whisky Talisker.	12
* extra whisky	3
Tarta de limón a nuestra manera	8
Tarta de chocolate 70% cacao	9
Tarta de queso manchego con Noé PX de 30 años .	11
Pan de masa madre y cubierto	2,5