









































El Faro




ESPECIALIDAD DE LA CASA | CHEF'S SPECIAL PLATES



  	Gazpachuelo (2 pax)	20.00€
  	Paella (2 pax)	20.00€
  	Arroz caldoso (2 pax) <i>Casseroled rice</i>	20.00€
  	Paella negra (2 pax) <i>Black Paella</i>	20.00€
    	Cazuela de fideos "Fideuá" (2 pax) <i>Casseroled noodles "Fideuá"</i>	20.00€
  	Cazuela de arroz con Carabineros - Paella con Carabineros (2 pax) <i>Casseroled rice with red prawns - Paella with red prawns</i>	35.00€
  	Cazuela de arroz con Bogavantes - Paella con Bogavantes (2 pax) <i>Casseroled rice with Lobster - Paella with Lobster</i>	35.00€
    	Solomillo de la casa (Salda de champiñones, espárragos, palmito, jamón) <i>Chef's sirloin steak (Sauce with mushrooms, asparagus, palm heart, ham)</i>	22.50€
    	Entrecot de la casa (Salda de champiñones, espárragos, palmito, jamón) <i>Chef's entrecote (Sausage with mushrooms, asparagus, palm heart, ham)</i>	21.50€
	Chuletón <i>Rib eye</i>	24.00€
    	Rape a la marinera <i>Monkfish with seafood</i>	21.50€

SOPAS | SOUPS



	Gazpacho (en temporada) <i>Gaspacho (summer season)</i>	5.00€
  	Sopa de marisco <i>Seafood soup</i>	7.00€
  	Crema de espárragos <i>Asparagus cream</i>	5.00€
     	Crema de tomates <i>Tomato cream</i>	5.00€





El Faro



ENTRADAS | STARTER



	Jamón ibérico <i>Iberico ham</i>	19.00€
	Queso manchego <i>Manchego cheese</i>	10.00€
 	Berenjenas con miel <i>Fried aubergine with honey</i>	6.00€
 	Cocktail de langostinos <i>King prawns cocktail</i>	12.00€
 	Cocktail de aguacates <i>Avocado cocktail</i>	13.00€
  	Revuelto de espárragos trigueros con jamón <i>Scrambled eggs with ham and asparagus</i>	11.00€
 	Huevos con patatas <i>Fried eggs with fries</i>	6.00€
	Tortilla española <i>Spanish omelette</i>	6.00€
  	Tortilla de espárragos trigueros con jamón/gambas <i>Asparagus / ham / shrimp omelette</i>	8.00€

ENSALADAS | SALADS



	Ensalada mixta <i>Mixed salad</i>	7.00€
  	Ensalada de la casa <i>Chef's salad</i>	10.00€
	Ensalada de pimientos <i>Roasted sweet peppers salad</i>	8.00€
	Endivias con aguacate <i>Endives with avocados</i>	8.00€
	Espárragos dos salsas <i>Asparagus in two sauces</i>	9.00€
	Cogollos con anchoas <i>Lettuce hearts with anchovies</i>	10.00€








El Faro







CARNES | MEATS



	Solomillo a la pimienta 22.00€ <i>Veal sirloin steak in pepper sauce</i>
	Solomillo a la plancha 20.00€ <i>Grilled veal sirloin steak</i>
	Brocheta de solomillo 18.50€ <i>Grilled sirloin skewer</i>
	Entrecot a la pimienta 20.00€ <i>Entrecote in pepper sauce</i>
	Entrecot a la plancha 18.50€ <i>Grilled entrecote</i>
	Chuletitas de cordero 18.00€ <i>Carre of lamb</i>
	Cordero en su jugo (por encargo) 22.00€ <i>Lamb roast (pre-order only)</i>
	Escalope 12.00€ <i>Veal escalope</i>
	Filete de ternera 12.00€ <i>Veal fillet</i>
	Solomillo de cerdo 12.00€ <i>Pork fillet</i>

PESCADOS | FISH




























	Chanquete - Pez plata 9.00€ <i>Small fish (Chanquete)</i>
	Merluza a la plancha 18.00€ <i>Grilled hake</i>
	Merluza a la Vasca 20.00€ <i>Hake in garlic sauce</i>
	Lenguado a la plancha 17.00€ <i>Grilled sole</i>
	Lenguado a la Meunier 18.50€ <i>Sole Meunier</i>





El Faro




	Rape a la plancha 19.00€ <i>Grilled monkfish</i>
	Pez espada 15.50€ <i>Swordfish</i>
	Rosada a la plancha 12.00€ <i>Grilled kinglip</i>
  	Rosada Ali-Oli 11.00€ <i>Kinglip in garlic mayonaise</i>
 	Rosada en adobo 10.00€ <i>Kinglip in adobo</i>
	Dorada al horno o a la sal (1kg) S/M <i>Baked gilt-head or baked in salt (1kg)</i>
	Besugo / Pargo / Voraz al horno o a la sal (1kg) S/M <i>Baked Seabrem / Red Seabrem or in salt (1kg)</i>
 	Boquerones 9.50€ <i>Friend anchovies</i>
	Boquerones al vinagre / al limón 9.50€ <i>White anchovies vinagrette / with lemon</i>
 	Salmonetitos 11.00€ <i>Fried red mullet</i>
 	Calamares 11.00€ <i>Fried squid</i>
	Gambas plancha 20.00€ <i>Grilled prawns</i>
	Langostinos al Pil-Pil 12.00€ <i>King prawns with garlic and parsley</i>
  	Almejas - chochas a la marinera 14.00€ <i>Seafood clams</i>
	Conchas finas (Unidad) 2.50€ <i>Shells (Unity)</i>
 	Almejas 12.00€ <i>Clams</i>










El Faro



 Coquinas 12.00€ <i>Tellina clams</i>
 Mejillones 8.00€ <i>Mussels</i>
 Ostras (Unidad) 3.25€ <i>Oysters (Unidad)</i>
 Cigalas (1kg) S/M <i>Crayfish (1kg)</i>

POSTRES CASEROS | DESSERTS



 Flan / Natilla 3.50€ <i>Caramel custard</i>
 Crema catalana 4.00€ <i>Catalan creme caramel</i>
Fruta del tiempo 3.50€ <i>Seasonal fruit</i>
 Milhoja 4.00€ <i>Millefeuille</i>
 Mousse de chocolate 4.00€ <i>Chocolate mousse</i>
 Mousse de mango 4.00€ <i>Mango mousse</i>
Café / Infusiones 1.50€ <i>Coffee / Infusion</i>
Carajillo 2.00€ <i>Lased coffee</i>
Café Irlandés 4.50€ <i>Irish coffee</i>





El Faro



BEBIDAS SIN ALCOHOL | SOFT DRINKS



Agua mineral / con gas 2.00€
Mineral water / Sparkling water

Refresco 2.00€
Soft drink

Zumos 2.00€
Juices

CERVEZAS | BEERS



Cruzcampo / Victoria / Caña 2.00€
Cruzcampo / Victoria / Draught beer

Heineken 1.80€
Heineken

Alhambra 2.50€
Alhambra

Pinta 2.50€
Pint

Tanque 3.00€
Beer mug

Jarra de sangría 12.00€
Jug of sangria

Jarra de cerveza 9.00€
Beer jar

Jarra de tinto de verano 10.00€
Red wine and soda jug





El Faro



BEBIDAS CON ALCOHOL | ALCOHOLIC DRINKS



White Label / J&B / Ballantines / DYC <i>White Label / J&B / Ballantines / DYC</i>	6.00€
Chivas / Cardú o similares <i>Chivas / Cardú o similares</i>	8.50€
Jameson <i>Jameson</i>	7.00€
Barceló / Cacique / Brugal <i>Barceló / Cacique / Brugal</i>	6.00€
Legendario / Havana 7 <i>Legendario / Havana 7</i>	7.00€
Pampero Aniversario <i>Pampero Aniversario</i>	7.00€
Larios / Beefeater / Seagram's <i>Larios / Beefeater / Seagram's</i>	6.00€
Puerto de Indias / Bombay Sapphire / Tanqueray <i>Puerto de Indias / Bombay Sapphire / Tanqueray</i>	7.00€
Smirnoff <i>Smirnoff</i>	6.00€
Larios 1866 <i>Larios 1866</i>	9.00€
Magno / Carlos III <i>Magno / Carlos III</i>	4.00€
103 E.B / Soberano <i>103 E.B / Soberano</i>	3.00€
Luis Felipe <i>Luis Felipe</i>	15.00€

APERITIVOS | APPETIZERS



Fino La Guita / Manzanillas / Vino Málaga <i>Fino La Guita / Manzanillas / Vino Málaga</i>	2.00€
Martini / Campari / Ricard / Fernet Branca <i>Martini / Campari / Ricard / Fernet Branca</i>	3.50€





El Faro



VINO BLANCO | WHITE WINE

Copa de la Casa <i>Glass of wine</i>	2.50€
Marqués de Cáceres 3/8 <i>Marqués de Cáceres 3/8</i>	7.00€
Bitácora (Verdejo) <i>Bitácora (Verdejo)</i>	12.00€
Miuro (Condado de Huelva) <i>Miuro (Condado de Huelva)</i>	12.00€
Lan <i>Lan</i>	12.00€
Monopol <i>Monopol</i>	13.00€
Albariño <i>Beer jar</i>	18.00€

VINO TINTO | RED WINE

Copa de la Casa <i>Glass of wine</i>	3.00€
Marqués de Cáceres 3/8 <i>Marqués de Cáceres 3/8</i>	9.50€
Cune 3/8 <i>Bitácora (Verdejo)</i>	9.50€
Berceo (Crianza) <i>Berceo (Crianza)</i>	15.00€
Lan <i>Lan</i>	16.00€
Ramón Bilbao (Crianza) <i>Ramón Bilbao (Crianza)</i>	16.00€
Marqués de Cáceres (Crianza) <i>Marqués de Cáceres (Crianza)</i>	16.00€
Ramón Bilbao (Ed. Limitada) <i>Ramón Bilbao (Ed. Limitada)</i>	18.00€
Lan (Reserva) <i>Lan (Reserva)</i>	24.00€
Muga (Crianza) <i>Muga (Crianza)</i>	25.00€
Viña Ardanza (Reserva) <i>Viña Ardanza (Reserva)</i>	33.00€

VINO ROSADO | PINK WINE

Gran Feudo (Navarra) <i>Gran Feudo (Navarra)</i>	11.00€
Peñascal <i>Peñascal</i>	13.00€
Mateus Rose <i>Mateus Rose</i>	13.00€
Marqués de Cáceres <i>Marqués de Cáceres</i>	13.00€

RIBERA DEL DUERO | RIBERA DEL DUERO

Copa de la Casa <i>Glass of wine</i>	3.00€
Rietos <i>Rietos</i>	13.00€
López Cristobal <i>López Cristobal</i>	15.00€
3 Matas <i>3 Matas</i>	20.00€
Pesquera (Crianza) <i>Pesquera (Crianza)</i>	28.00€

CAVAS | CAVAS

Freixenet <i>Freixenet</i>	12.00€
Anna de Codorniu <i>Anna de Codorniu</i>	15.00€
Juve & Camps <i>Juve & Camps</i>	22.00€
Moët & Chandon <i>Moët & Chandon</i>	55.00€

