

LA ILUMINÁ

CARTA

VIVIR ES COMPARTIR LIFE IS ABOUT SHARING

Surtido de Quesos de la Sierra de Cádiz, membrillo y nueces. Assorted Cheeses from the Cádiz Mountains, Quince and Walnuts	16.00
Chicharrones de Cádiz al corte al vitello Tonato. (Salsa italiana a base de anchoas, alcaparras y atún). Cádiz Pork Cracklings with Vitello Tonnato cut (Italian sauce with anchovies, capers, and tuna)	14.50
Ensaladilla de Melva canutera con tierra de pan de tomate. Mackerel Tuna Salad with Tomato Bread Crumbs	12.50
Nuestras Bravas con Kimchi de Frutas. Our Bravas Potatoes with Fruit Kimchi	10.90
Croquetas La Ilumina. La Ilumina Croquettes	10.80
Nachos con Carrillada en salsa y Queso Cheddar. Nachos with Braised Pork Cheeks and Cheddar Cheese	13.20
Ensalada César (aderezada con nuestra salsa casera, picatostes, parmesano y pollo en panko). Caesar Salad (dressed with our homemade sauce, croutons, parmesan, and panko-crusted chicken)	10.90

CON LAS MANOS WITH YOUR HANDS

Bao de Atún Encebollado (2und). Braised Tuna Bao (2pcs).	12.80
Taco de Tartar de Atún, Guacamole y Crujiente de Boniato. Tuna Tartare Taco, Guacamole and Crispy Sweet Potato.	14.80
Focaccia de Chicharrones, Mouse de Ricota, Huevos de Codorniz y salsa de boletus. Focaccia with Pork Cracklings, Ricotta Mousse, Quail Eggs, and Mushroom Sauce.	15.50
Brioche de Serranito de Atún a la plancha (2und). Grilled Tuna Serranito Brioche (2pcs).	12.00
Croissant de Atún picante y mahonesa de trufa (2und). Spicy Tuna Croissant with Truffle Mayonnaise (2pcs).	11.90

NUESTRO FREIDOR OUR FRYER

Taco de Camarones (Guacamole, Cebolla encurtida y Kimchi. 2und). Shrimp Tacos (Guacamole, Pickled Onion, and Kimchi 2pcs).	9.80
Gambas fritas 200gr. Fried Shrimp 200gr.	12.00
Crujiente de Chipirones en su tinta. Crispy Baby Squid in its Ink.	14.00
Cazón en Adobo con mahonesa de lima. Marinated Dogfish with Lime Mayonnaise.	12.50

MOMENTO CARNIVORO CARNIVORE MOMENT

Hamburguesa de Ternera La Iluminá (Jugosa Ternera, Queso Gorgonzola, Bacon, Cebolla caramelizada y Trufa). La Iluminá Beef Burger (Juicy Beef, Gorgonzola Cheese, Bacon, Caramelized Onion, and Truffle)	13.90
Canelón de carne al toro. Bull Style marinated Beef Cannelloni.	14.90
Milanesa de Ternera, con salsa de tomate Cherrys, Burrata y Pesto. Breaded Veal Milanese, with Cherry Tomato Sauce, Burrata, and Pesto	19.10
Pluma Ibérica con Parmentier de Boniato y Salsa al Oloroso. Iberian Pork Pluma with Sweet Potato Parmentier and Oloroso Sauce.	20.50
Presa Ibérica, Patatas fritas y sal en escamas. Iberian Pork Presa, Fries, and Sea Salt.	23.20
Milhojas de Carrillada en salsa. Braised Pork Cheek Mille-feuille in Sauce.	15.20

FRENTE AL MAR IN FORNT OF THE SEA

Tartar de Atún con Crujiente de Plátano macho (Marinada con soja, encurtidos, anchoas y cebolleta 80gr). Tuna Tartar with Crispy Plantain (Marinated with Soy, Pickles, Anchovies, and Scallions 80g).	22.00
Atún a la plancha con Verduritas y Patatas Baby. Grilled Tuna with Vegetables and Baby Potatoes.	24.50
Gambones a la plancha (4und). Grilled Prawns (4unts).	14.00
Huevos Rotos con Langostinos al Ajillo. Scrambled Eggs with Garlic Prawns.	18.90
Pescados de la bahía (Pregunten a nuestro personal). Bay Fish (Ask our staff). **Dorada, Lubina, Sargo, Caballa, Sardinas, Boquerones (Se la podemos servir tanto a la plancha como Frita) **Golden Fish, Sea Bass, Bream, Mackerel, Sardines, Anchovies (We can serve them either grilled or fried)	

NUESTROS ARROCES OUR RICE DISHES

(Tiempo de cocinado 20' a 30')
(Cooking time 20' to 30')

Arroz de Mariscos. Seafood Rice.	18.50/px*
Arroz negro con chipirones y Alioli. Black Rice with Squid and Aioli .	18.00/px*
Arroz de Presa Ibérica. Iberian Pork Rice.	19.50/px*

*Precio por cada comensal
*Price per diner

VEGETARIANOS VEGETARIANS

Ensalada para untar de Burrata, Albahaca, Tomate seco y piñones. Burrata Salad with Basil, Sundried Tomatoes, and Pine Nuts.	14.90
Berenjenas rebozadas con Miel y Queso Feta. Fried Eggplant with Honey and Feta Cheese.	14.80
Setas a la plancha con Queso Gorgonzola y Nueces. Grilled Mushrooms with Gorgonzola Cheese and Walnuts.	15.90
Salmorejo Clásico con Pipas de calabaza caramelizadas. Classic Salmorejo with Caramelized Pumpkin Seeds.	10.20

NIÑOS KIDS

Lagrimitas de pollo con patatas. Chicken Strips with Fries.	9.80
Macarrones a la Boloñesa. Bolognese Macaroni.	10.80

POSTRES DESSERTS

(Todas nuestras Tartas son de elaboración propia)
(All our cakes are homemade)

Tarta de queso clásica. Classic Cheesecake.	7.90
Tarta de coulant y helado de vainilla. Coulant Cake with Vanilla Ice Cream.	6.90

Servicio de Pan y Picos 1,80 por comensal
Pan sin gluten 3,50 por comensal
Picos sin gluten 1,40

