

MARISCOS**De concha**

Ostra plana de la Ría de Arosa	Unidad	4,80€
Almejas naturales de Carril	100 grs	14,50€
Almeja fina de Carril a la sartén	Portion	30,00€

Del Sur

Gamba blanca de Huelva	100 grs	16,50€
Gamba roja de Denia	100 grs	16,50€
Carabinero al horno	100 grs	13,00€
Cigala tronco plancha / cocida	100 grs	17,00€

Del Norte

Camarón	100 grs	26,00€
Centollo de O'Grove	100 grs	8,00€
Nécoras de la Ría	100 grs	11,50€
Percebe de roca	100 grs	24,00€

CHACINAS FINAS, SALAZONES Y FOIE

Jamón ibérico puro bellota	1/2 Ración	17,00€	26,50€
Anchoas del Cantábrico sobre tomate natural y aguacate (6 Piezas)			19,50€
Terrina de foie de pato hecha en Casa con confitura de higos			23,00€

COSAS DEL PULPO

Pulpo de roca como siempre, cocido, con cachelos al aceite de pimentón de la Vera	19,50€
Pulpo de pedrero a la brasa con mahonesa cítrica	19,50€

FRITOS EN ACEITE DE OLIVA

Croquetas caseras al estilo del Chef. Consulte a nuestro personal (6 Unidades)	13,80€
Boquerón malagueño plateado, fritos al momento	14,50€
Calamares de potera a la Andaluza	18,50€
Merluza de pincho	18,50€
Rape de tripa negra	19,00€

Todos nuestros pescaditos fritos se acompañan de piperada de pimientos asados

HUEVOS CON FUNDAMENTO

Erizos de mar con su caviar y huevos de codorniz (Unidad)	10,00€
Huevos de corral crujientes trufados (Unidad)	12,00€

ENSALADAS FRESCAS Y VERDURAS A LA PARRILLA

Tartar de tomate natural, rúcula fresca y lascas de Parmesano	14,00€
Ensaladilla rusa tradicional con merluza de pincho en escabeche	15,50€
El mejor tomate con atún de almadraba, cebolleta dulce y aceite de oliva virgen	17,00€
Ensalada de bogavante tibio con vinagreta de su coral	28,50€
Alcachofas naturales a la parrilla con cristal de sal	16,00€

NUESTROS ARROCES SON ÚNICOS

(MÍNIMO 2 PERSONAS) PRECIO POR PERSONA

Arroz marinero limpio, para no mancharse	22,00€
Arroz con carabineros del Mediterráneo	23,50€
Arroz con bogavante	29,00€

Si tiene alguna intolerancia alimentaria háganoslo saber.
Disponemos de información sobre alérgenos. Consulte con
nuestro personal.

PESCADOS DE ANZUELO

Chipirones de anzuelo a la parrilla con aceite de Ajili mojili	19,50€
Merluza al vapor sobre salteado de judías verdes y mahonesa de lima	23,00€
Tronco de merluza de pincho con su ajada de pimentón	24,50€
Lubina a la sal (Mín. 2 personas) Precio por persona	24,50€
Corte de rape del Cantábrico a los ajos tostados	26,00€
Lenguado de estero asado con su piel (400 Grs)	28,50€
Rodaballo a la parrilla con Bilbaína suave	28,50€

CARNES ELABORADAS CON CARIÑO

Steak tartar de solomillo hecho al momento	23,00€
T-bone de novillo a la parrilla (450 Gr.)	26,00€
Sesitos de cordero lechal crujientes	17,00€
Mollejitas de cordero salteadas con ajos tiernos	19,50€
Costillitas de lechal fritas (6 Uds.)	19,50€

NUESTROS CORTES DE CARNE ROJA EN SARTÉN

Salteado de carne roja y solomillo al ajo- guindilla	19,50€
Taco de solomillo al punto de sal	24,50€
Centro de solomillo con foie y reducción de Pedro Ximénez	26,50€

GUARNICIONES PARA SUS PLATOS

Ensalada de lechuga, cebolleta dulce y aceite de oliva virgen	4,00€
Patatas fritas a la inglesa, finas y crujientes	5,00€
Pimientos de piquillo confitados	8,00€

Pregunte por nuestros guisos y platos de temporada.

Pan artesano y aperitivo.....2,50€

Todos nuestros productos se preparan para llevar con un 5% de descuento sobre precio de carta.