**DIARY SEAFOOD / MARISCOS DEL DÍA**

**SHELLFISH / Los de concha**

AROSA ESTUARY FLAT OYSTER (IN SEASON) / Ostras planas de la Ría de Arosa (En temporada) UNIT / Ud. €4,50

CLAMS FROM CAMBADOS / Almejas de Cambados naturales. 100 grs €14,30

PAN-FRIED CARRIL CLAMS / Almejas finas a la sartén €28,00

SMALL SCALLOPS AU GRATIN WITH ALBARIÑO WINE/ Zamburiñas gratinadas al Albariño €19,50

**FROM THE SOUTH / Del Sur**

GRILLED / BOILED SHRIMPS FROM HUELVA / Gamba blanca de Huelva hervida / plancha 100 grs €16,50

RED SHRIMPS FROM ALICANTE / Gamba roja de Alicante. 100 grs €16,50

SEA-CRAWFISH GRILLED / Cigala tronco hervida - plancha. 100 grs €17,00

LARGE RED PRAWNS FROM ISLA CRISTINA / Carabinero de Isla Cristina al horno. 100 grs €13,00

**FROM THE NORTH / Del Norte**

CRABS FROM “RÍA”/ Nécoras de la Ría 100 grs €11,50

KING-CRAB FROM O’GROVE / Centollo de O´grove. 100 grs €8,25

GALICIAN SMALL SHRIMPS / Camarón gallego. 100 grs €26,40

BARNACLES FROM CEDEIRA / Percebes de Cedeira. 100 grs €24,20

**OCTOPUS DISHES / PLATOS DE PULPOÑ**

STEAMED OCTOPUS WITH "CACHELOS" (TYPICAL POTATOES FROM GALICIA) IN LA VERA PAPRIKA OIL €19,50

Pulpo con cachelos al aceite de pimentón de La Vera.

BRAISED OCTOPUS WITH MILD AÏOLI / Pulpo a la brasa con Alioli suave €19,50

**CURED AND SALTED MEAT ASSORTMENT AND FOIE**

**CHACINAS, SALAZONES Y FOIE**

ACORN FED IBERIAN CURED HAM ACCOMPANIED BY BREAD, TOMATO, ARBEQUINA OLIVE OIL AND SALT FLAKES €26,00

Jamón Ibérico de bellota (acompañado de pan, aceite de oliva virgen, tomate fresco y escama de sal).

SALTED CANTABRIAN ANCHOVIES 00 (6 Pieces) €19,50

Anchoas del Cantábrico 00 (6 Piezas).

HOMEMADE MICUIT DUCK FOIE GRAS WITH TWO PRESERVES (TOMATO AND SWEET ONION PRESERVES) €23,00

Foie mi-cuit a las dos confituras (tomate y cebolla dulce).

**SEAFOOD DELIGHT / CAPRICHOS DEL MAR**

RED TUNA TARTARE WITH AVOCADO AND WAKAME SEAWEED / Tartar de atún rojo con aguacate y alga wakame €23,50

ISLA CRISTINA SEAFOOD COCKTAIL / Salpicón de mariscos de Isla Cristina €25,00

**FRIED IN VIRGIN OLIVE OIL / FRITOS EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN**

MÁLAGA ANCHOVIES À L’ANDALOUSE / Boquerones malagueños a la Andaluza €13,00

CHEF'S CROQUETTES / Croquetitas de nuestro Chef €13,60

FRIED SQUID STRIPS WITH RUNNY FRIED EGG AND SALT FLAKES €18,00

Rabas fritas finas con huevos rotos y escama de sal.

CADIZ-STYLE HAKE MORSELS / Bocaditos de merluza a la Gaditana €18,50

SHRIMP PANCAKES WITH ROMESCO SAUCE (6 Units.) / Tortillitas de camarones con salsa Romesco (6 Uds.) €19,80

ALL OUR FRIED SPECIALITIES ARE SERVED WITH ROASTED PEPPERS PIPÉRADE

Todos nuestros frito se acompañan de piperrada de pimientos asados.

**FRESH SALADS, VEGETABLES AND COULD SOUP / ENSALADAS FRESCAS, VERDURAS Y SOPA FRÍA**

PINK TOMATO GAZPACHO AND A VEGETABLE TIMBALE / Gazpacho de tomate rosa con timbal de verduras €11,00

WILD TOMATO TARTARE WITH ARBEQUINA OLIVE OIL AND PARMESAN SHAVINGS €13,75

Tartar de tomate silvestre y rúcula con aceite de Arbequina y virutas de Parmesano.

GREEN SALAD WITH AVOCADO, WILD ASPARAGUS, MIXED SALAD LEAVES, GRANNY SMITH APPLE AND RADISHES

IN CITRUS VINAIGRETTE €14,50

Ensalada verde de aguacate, espárrago verde, mezclum, manzana Grany Smith y rabanitos a la vinagreta cítrica.

RUSSIAN SALAD WITH SLICES OF TUNA BELLY / Ensaladilla rusa con láminas de bonito €15,50

FRESH TOMATO AND FRESHLY CAUGHT BONITO FILLETS SALAD WITH SWEET CHIVES €17,50

Ensalada de tomate natural, cebolleta dulce y bonito de campaña.

GRILLED VEGETABLES WITH ROMESCO SAUCE / Selección de verduras a la parrilla con su Romesco €14,50

WE HAVE INFORMATION ABOUT ALLERGENS. ASK OUR STAFF / Disponemos de información sobre alérgenos. Consulte con nuestro personal.

**OUR RICE AND PASTA AL-DENTE (2 PEOPLE MINIMUM ) PRICE PER PERSON**

**MADE WITH THE BEST CALASPARRA RICE. DRIED RICE AND RICE CASSEROLE**

**ARROCES (MÍNIMO 2 P.) PRECIO POR PERSONA**

**Elaborados con el mejor arroz de Calasparra. Arroces secos y caldosos**

SEAFOOD RICE, SO YOU DON’T STAIN YOURSELF / Arroz marinero limpio para no mancharse €22,00

BLACK RICE WITH SQUID IN ITS OWN INK / Arroz negro a la tinta del calamar €21,00

RICE WITH LARGE RED PRAWNS / Arroz con carabineros del Sur €25,50

RICE WITH LOBSTER / Arroz con bogavante €30,00

VERY FINE NOODLE FIDEUÀ PAELLA WITH MONKFISH AND SHRIMP €23,00

Fideuá de cabellín con rape y gambas.

**FISH DISHES / PESCADOS DE ANZUELO**

CHAR-GRILLED JIG-CAUGHT SQUID WITH SPICY OIL €19,80

Calamar de potera a la parrilla con aceite picante.

GRILLED BABY CUTTLEFISH WITH AJILI MOJILI SAUCE / Chipirones de Costa a la parrilla con Ajilimojili €19,80

LINE-CAUGHT HAKE DELIGHTS ROMAN STYLE WITH SHOESTRING POTATOES €23,00

Delicias de merluza de pincho a la Romana con patata hilada.

BLACK-BELLIED MONKFISH WITH TOASTED GARLIC, FOR ONE AND TWO. PORTION €24,50

Rape de tripa negra a los ajos tostados, para uno y para dos. Ración.

SALTED FISH (MIN. 2 PEOPLE - PRICE PER PERSON) €24,50

Pescados a la sal. Pida (Mínimo 2 personas) Precio por persona.

WILD SOLE GRILLED IN ITS SKIN / Lenguado salvaje a la parrilla con su piel (400 Grs.) €28,50

FRESH TUNA TATAKI IN A SOYA AND WASABI MARINADE €25,00

Tataki de atún fresco macerado en salsa de soja y wasabi.

**MEATS ELABORATED WITH AFFECTION / CARNES ELABORADAS CON CARIÑO**

STEAK TARTAR (PREPARED AT THE TABLE) €24,50

Steak tartar cortado a cuchillo y preparado a la vista.

CRUNCHY FRIED BABY LAMB RIBS (6 UNITS) €19,50

Costillitas de cordero lechal fritas y crujientes (6 Uds.).

FILLET OF BEEF CUBES SAUTÉED IN WHITE PORT SAUCE, BABY BROAD BEANS AND SPRING ONIONS €20,80

Daditos de solomillo salteados al jugo de Oporto, habitas y ajos tiernos.

BEEF SIRLOIN WITH CARAMELISED PIQUILLO PEPPERS €23,50

Entrecot de vacuno mayor con pimientos del piquillo caramelizados.

CHAR-GRILLED BEEF FILLET FROM THE ASTURIAN VALLEY (SOMIEDO) SALTED TO TASTE €24,50

Solomillo de buey de los valles de Somiedo hecho en parrilla al punto de sal.

CHAR-GRILLED BEEF TENDERLOIN WITH FRESH DUCK FOIE AND A PEDRO XIMÉNEZ REDUCTION €25,50

Taco de solomillo al foie fresco de pato y reducción de Pedro Ximénez.

**TRADITIONAL DISHES / PLATOS TRADICIONALES**

ROCKFISH AND SEAFOOD SOUP/ Sopa de pescado de roca y marisco €15,50

BULL'S TAIL STEWED IN MADRID RED WINE SAUCE / Rabo de toro estofado al vino de Madrid €20,00

CANTABRIAN TUNA BELLY IN ESCABÈCHE WITH A SHALLOT AND VEGETABLES AL DENTE €21,00

Escabeche de bonito del Cantábrico con chalotas y verduritas al-dente.

HOMEMADE BREAD / Pan artesano…..2,75€

ALL OUR DISHES ARE AVAILABLE TO TAKE AWAY AND COST 5% LESS THAN THE MENU PRICE.

PRESENTING THE CUSTOMER CARD YOU CAN ENJOY A 5% ADDED DISCOUNT.

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

 presentando la tarjeta cliente usted puede disfrutar de un 5% de descuento añadido.

ASK ABOUT OUR COLD SOUPS AND SEASONAL STEWS. / Pregunte por nuestras sopas frías y productos de temporada.