



Elaboramos menús especiales para eventos familiares y de empresa.

**IVA INCLUIDO**

## **MARISCOS FRESCOS DEL DÍA**

Ostra gallega Ud.....	4,80€
Almejas finas a la sartén al punto picante.....	25,00€
Gamba blanca cocida o plancha (Ración).....	35,00€
Gamba roja cocida o plancha (Al peso - 100Gr.).....	16,50€
Carabinero de Isla al horno o a la parrilla (Al peso - 100 grs.).....	14,00€
Centollo gallego cocido (Kg.).....	75,00€

## **CHACINAS, QUESOS, SALAZONES Y FOIE**

Jamón ibérico puro bellota al corte.....	25,50€
Selección de quesos afinados con membrillo natural y frutos secos.....	16,50€
Anchoas del Cantábrico sobre tomate natural y aguacate (6 Unidades).....	18,00€

## **TARTAR Y CEVICHE**

Ceviche de lubina con jugo de lima.....	19,50€
Tartar de atún con alga wakame y sésamo tostado.....	22,00€

## **PULPO EN VARIAS FORMAS**

Pulpo a la Gallega con cachelos al aceite de pimentón.....	18,50€
Pulpo de pedrero a las brasas con Alioli suave.....	18,50€

## **FRITOS EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN**

Boquerones abiertos fritos al limón.....	13,50€
Croquetas cremosas hechas en casa (6 Uds.).....	13,80€
Calamares de potera a la Andaluza.....	17,50€
Lubina frita al adobo de lima.....	18,50€

*¡Todos nuestros pescaítos fritos se acompañan de piperrada de pimientos asados!*

## **CON LOS MEJORES HUEVOS CAMPEROS**

Tortilla de merluza de pincho y puerro confitado.....	14,50€
Huevos camperos con rabas de calamar.....	18,00€
Huevos rotos con jamón de montanera y patatas fritas, finísimas y crujientes.....	18,50€

## **VERDURAS DE TEMPORADA Y ENSALADAS FRESCAS**

Pimientitos verdes de Padrón, ¡Unos pican y otros noj.....	9,50€
Ensaladilla rusa tradicional con bonito del norte.....	14,50€
Ensalada verde con tomates deshidratados, Parmigiano Reggiano, frutos secos y jamón ibérico al aliño de Módena.....	15,50€
El mejor tomate pelado con cebolla dulce y bonito de campaña.....	16,50€
Parrilla de espárragos trigueros al punto de sal.....	14,50€
Alcachofas naturales a la parrilla.....	15,50€

## **SELECCIÓN DE ARROCES EN PAELLA Y FIDEUÁ (MÍN.2 PERSONAS)**

Fideua de cabellín con marisco y pescado de roca P.Pers....	21,00€
---	--------



Elaboramos menús especiales para eventos familiares y de empresa.

**IVA INCLUIDO**

Si tiene alguna intolerancia alimentaria háganoslo saber. Disponemos de información sobre los alérgenos. Solicítela a nuestro personal. Todos los productos se preparan para llevar, incluso si le queda algo en su mesa. ¡El placer continúa en casa!. El pan y los postres son elaborados en nuestro obrador. ¡Pruébelos!

Marinero, todo limpio para no mancharse.....	Precio por persona....	21,00€
Negro a la tinta del calamar de Palanza.....	P.Pers....	21,00€
Con chipironcitos de potera y verduritas.....	P.Pers....	21,00€
De solomillo, pollo campero y ajos tiernos.....	P.Pers....	22,50€
Con carabineros del Sur.....	P.Pers....	24,50€
Con bogavante y rape de Costa.....	P.Pers....	27,50€
Paella especial de marisco.....	P.Pers....	30,00€

### **PESCADOS FRESCOS DEL DÍA**

Calamares de potera a la plancha.....	18,00€
Chipirones de Costa a la parrilla y su alioli.....	19,00€
Cogote de merluza de pincho y su pilpil.....	19,50€
Carrillera de merluza frita en harina de arroz con mahonesa de Albariño.....	19,50€
Pescados a la sal. Consúltenos (Mínimo 2 personas, precio por pers.)	23,50€
Rape de tripa negra al horno con su Bilbaína suave, para uno o para dos.....	24,50€
Lenguado de estero "El Barril" asado con su piel.....	27,50€

### **CARNES DE LA TIERRA**

Chuleta de vaca madura a la parrilla con patatas fritas finas y crujientes.....	23,50€
Picantón de grano braseado al romero y cítricos.....	17,00€
Mollejitas salteadas con ibérico al Jerez.....	18,50€
Salteado de solomillo al Oporto con ajetes tiernos.....	18,50€
Solomillo a la parrilla con pimientos de piquillo.....	23,50€
Solomillo en su jugo con foie fresco.....	24,50€
Steak tartar de solomillo preparado al momento.....	21,00€

*Pregunte por nuestros guisos y platos de temporada*

Aperitivos y panes artesanos 2,50€



Elaboramos menús especiales para eventos familiares y de empresa.

**IVA INCLUIDO**

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

*Nuestra cocina está abierta todo el día, de 12H. am a 00,30 H.  
Abrimos domingos y festivos*