



Elaboramos menús especiales para eventos familiares y de empresa.

IVA INCLUIDO AL

MARISCOS FRESCOS DEL DÍA

Ostra plana de la Ria de Arosa (6 Unidades).....	28,00€
Almejas finas a la sartén al punto picante.....	26,00€
Gamba blanca cocida o plancha (Ración).....	35,00€
Gamba roja cocida o plancha (Ración).....	35,00€
Carabinero de Isla al horno o a la parrilla (Ración).....	35,00€
Gamba roja en sartén al Ajo-guindilla.....	21,00€

CHACINAS, QUESOS Y SALAZONES

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).....	19,00€

CAPRICHOS DEL MAR

Tartar de atún con tomate cassé, aguacate, alga wakame y sésamo tostado.....	22,00€
Pulpo de pedrero a las brasas con Alioli suave.....	19,75€
Pulpo a la Gallega con cachelos al aceite de pimentón.....	19,75€

FRITOS EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN

Boquerones abiertos fritos al limón.....	13,50€
Croquetas cremosas hechas en casa (6 Uds.).....	13,80€
Lubina frita al adobo de lima.....	16,50€
Calamares de potera a la Andaluza.....	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.....	16,00€
Huevos camperos con chanquetes del Mar Menor.....	18,50€
Huevos rotos con jamón de montanera y patatas fritas, finísimas y crujientes.....	18,50€

VERDURAS DE TEMPORADA Y ENSALADAS FRESCAS

Tartar de tomate de temporada, rúcola fresca, aceite de Arbequina y virutas de Parmesano	13,50€
Ensaladilla rusa tradicional con bonito del norte.....	14,80€
Ensalada verde con tomates deshidratados, queso de Parma, frutos secos y jamón ibérico al aliño de Módena.....	15,50€
Ensalada de lomos de bonito del Cantábrico, tomate natural y cebolla dulce.....	16,50€
Parrilla de verduras de estación al grill con su romesco..	14,50€
Alcachofas naturales a la parrilla con escama de sal (En temporada).....	16,50€

Aperitivos y panes artesanos 2,50€



Elaboramos menús especiales para eventos familiares y de empresa.

IVA INCLUIDO AL

Si tiene alguna intolerancia alimentaria háganoslo saber. Disponemos de información sobre los alérgenos.

Solicítalo a nuestro personal. Todos los productos se preparan para llevar. El por y los platos con

PERSONAS)

- Marinero, todo limpio para no mancharse..... Precio por persona....21,00€
- Negro a la tinta del calamar de Palanza Precio por persona....21,00€
- Con chipirones de potera y verduritas Precio por persona....21,00€
- De solomillo, pollo campero y ajos tiernos..... Precio por persona....22,50€
- Con carabineros del Sur..... Precio por persona....24,50€
- Con bogavante y rape de Costa..... Precio por persona....27,50€
- Especial de marisco..... Precio por persona....30,00€
- Fideua de cabellín con marisco y pescado de roca..... Precio por persona....21,00€

PESCADOS FRESCOS DEL DÍA

- Chipirones de Costa a la parrilla con alioli suave.....19,00€
- Delicias de merluza fritos en harina de arroz19,50€
- Lomo de merluza de pincho a la Bilbaína23,50€
- Pescados a la sal. Consúltenos (Mínimo 2 personas, precio por pers.) 23,50€
- Rape de tripa negra al horno con Bilbaína ligera, (Mínimo 2 personas, precio por pers.).....24,50€
- Tronco de rodaballo a la Donostiarra.....27,50€
- Lenguado de estero "El Barril" asado con su piel.....28,50€

CARNES DE LA TIERRA

- Lomo de vaca madura a la parrilla con patatas fritas finas y crujientes.....29,50€
- Entrecot de carne roja al punto de sal.....24,50€
- Picantón de grano braseado al romero y cítricos.....17,00€
- Mollejitas salteadas con ibérico al Jerez18,50€
- Salteado de solomillo al Oporto con ajos tiernos.....21,50€
- Solomillo a la parrilla con pimientos de piquillo23,50€
- Solomillo en su jugo con foie fresco de pato.....24,50€
- Steak tartar de solomillo preparado al momento.....22,50€

Pregunte por nuestros guisos y platos de temporada



Elaboramos menús especiales para eventos familiares y de empresa.

IVA INCLUIDO AL

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*