



## ¡EL MAR A LA BRASA!

### ↔↔↔ MARISCOS FRESCOS DE LONJA ↔↔↔

Ostras de la Ría de Arosa	Unidad .....	4,50€
Gamba roja de Javea cocida o en parrilla	Ración.....	29,00€
Bogavante azul a la parrilla	(Pieza).....	29,00€

Consulte en nuestras sugerencias los mariscos del día

### ↔↔↔ CHACINAS FINAS ↔↔↔

Jamón ibérico de montanera.....	24,50€
Solomillo ibérico de bellota .....	24,50€
Salchichón de Vic elaborado en casa .....	18,50€

### ↔↔↔ TARTARES Y CEVICHE ↔↔↔

Tartar de salmón rojo de Alaka con apio, pepino y Gin Hendricks .....	16,50€
Tartar de atún con aguacate, tomate casse y alga wakame .....	22,00€
Steak tartar de solomillo elaborado al momento .....	21,50€
Ceviche de carabinero con toque de lima.....	19,00€

### ↔↔↔ CAPRICHOS DEL MAR ↔↔↔

Calamares de potera fritos a la Gaditana .....	17,00€
Pulpo de pedrero dorado a la parrilla con suave ali-oli.....	18,50€
Gamba roja de Denia al ajillo picantita.....	21,00€
Rabas de calamar en fritura con huevos camperos .....	18,00€
Lubina frita adobada al limón .....	18,00€
Bocaditos de merluza fritos con harina de arroz.....	18,50€

### ↔↔↔ ENSALADAS Y VERDURAS ↔↔↔

El mejor tomate con piparras encurtidas y aceite de oliva .....	10,50€
Ensaladilla rusa de bonito de campaña.....	12,50€
Burratina con tomate deshidratado, emulsión de albahaca y piñones .....	15,50€
Verduras del día a la parrilla con su Romesco .....	13,80€

### ↔↔↔ ARROCES ↔↔↔

Secos y bajitos, con el mejor arroz de Calasparra.	
Arroz marinero limpio .....	18,50€
Arroz negro a la tinta del choco .....	18,50€
Arroz con bogavante .....	25,00€

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

Disponemos de información sobre los alérgenos. Solicítala a nuestro personal.



↔↔↔ PESCADOS DE ANZUELO ESPECIALES PARA PARRILLA ↔↔↔

Cogote de merluza a la brasa .....	19,50€
Cola de merluza de pincho (Mínimo 2 personas, precio por persona) .....	19,50€
Rape de tripa negra, para uno y para dos.....	21,50€
Rodaballo al estilo Guetaria (Mínimo 2 personas, precio por persona) .....	26,50€
Lenguado de estero, para uno y para dos (Ración) .....	26,50€
Calamar de potera asado al fuego medio .....	18,50€
Chiperones de anzuelo a la parrilla .....	18,50€

↔↔↔ CARNES ↔↔↔

Chuleta de vacuno mayor (Mínimo 2 personas, precio por persona) .....	24,00€
Tomahawk steak de vacuno mayor(Mínimo 2 personas, precio por persona).....	29,00€
Corte de lomo bajo de carne roja a la brasa .....	18,00€
Solomillo al punto de sal.....	23,00€
Hamburguesa de Angus elaborada en Casa .....	14,50€
(con rúcula fresca, cebolla pochada y tomate deshidratado)	
Mollejitas de cordero lechal .....	16,80€

↔↔↔ GUARNICIONES ↔↔↔

Ensalada de lechuga con cebolleta y aceite de oliva virgen .....	3,00€
Patatas fritas, finísimas y crujientes .....	3,00€
Pimientos de piquillo confitados.....	6,00€

*Pregunte por nuestros platos de temporada*

Pan artesano ..... 2,20€