

**MARISCOS DEL DÍA****Los de concha**

<b>Ostra gigante gallega</b>	<b>½ Docena.....</b>	<b>24,00 €</b>
<b>Almejas de Cambados al limón</b>	<b>100 grs .....</b>	<b>14,00 €</b>
<b>Almejas finas gallegas a la Marinera.....</b>		<b>24,50 €</b>

**Del Sur**

<b>Gamba blanca de Huelva</b>	<b>100 grs .....</b>	<b>12,00 €</b>
<b>Gamba roja de Alicante</b>	<b>100 grs .....</b>	<b>15,00 €</b>
<b>Cigala tronco de Marín a la plancha .....</b>	<b>100 grs</b>	<b>16,00 €</b>
<b>Carabinero de Isla Cristina a la plancha .....</b>	<b>100 grs</b>	<b>12,00 €</b>
<b>Langostinos de Sanlúcar</b>	<b>100 grs .....</b>	<b>10,00 €</b>

**Del Norte**

<b>Nécoras gallegas de la Ría</b>	<b>100 grs .....</b>	<b>11,00 €</b>
<b>Centollo gallego de O'Grove</b>	<b>100 grs .....</b>	<b>8,50 €</b>
<b>Bogavante gallego a la plancha</b>	<b>100 grs .....</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Langosta gallega a la plancha</b>	<b>100 grs .....</b>	<b>14,00 €</b>
<b>Camarón gallego de O'Grove</b>	<b>100 grs .....</b>	<b>25,00 €</b>
<b>Percebe de Cedeira</b>	<b>100 grs .....</b>	<b>24,00 €</b>

**COSAS DEL PULPO**

<b>Pulpo con cachelos al aceite de pimentón.....</b>	<b>19,50 €</b>
<b>Pulpo de pedrero a las brasas con Alioli suave.....</b>	<b>19,50 €</b>

**PICOTEO, PARA COMPARTIR**

<b>Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo .....</b>	<b>26,00 €</b>
<b>Lomo ibérico de bellota cortado a cuchillo .....</b>	<b>22,00 €</b>
<b>Queso manchego curado, tradicional.....</b>	<b>16,00 €</b>
<b>Croquetas caseras diferentes cada día .....</b>	<b>12,50 €</b>
<b>Anchoas del Cantábrico con tomate y aguacate .....</b>	<b>18,50 €</b>

**CON HUEVOS DE CORRAL**

<b>Tortilla de puerros frescos y bacalao.....</b>	<b>15,50€</b>
<b>Huevos de corral rotos con picadillo de jamón y patatas panadera</b>	<b>17,50€</b>

**COSAS DEL CAMPO**

<b>Selección de tomates aliñados y piparras encurtidas .....</b>	<b>13,00€</b>
<b>Ensaladilla rusa tradicional con bonito y gambas .....</b>	<b>14,50€</b>
<b>Ensalada de ventresca con tomate pelado y cebolleta dulce .....</b>	<b>18,50€</b>
<b>Ensalada "Barril" con lomos de bonito, tomate, cebolleta y naranja</b>	<b>18,50€</b>
<b>Ensalada de salmón ahumado con patatas y caviar de arenque .....</b>	<b>21,50€</b>
<b>Selección de verduritas de la Huerta a la plancha con salsa Romesco</b>	<b>15,50€</b>
<b>Alcachofas de la Huerta con pulpo y ajada .....</b>	<b>18,50€</b>
<b>Ragout de setas y boletus de temporada con mariscos .....</b>	<b>20,50€</b>
<b>Pan y picos artesanos. (Precio por persona)</b>	<b>2,40 €</b>

**ARROCES (MÍN.2 PERSONAS - PRECIO POR PERSONA)****Elaborados con el mejor arroz de Calasparra. Los hacemos secos y caldosos**

<b>Arroz Marinero caldoso .....</b>	<b>24,00€</b>
<b>Arroz seco con verduritas y marisco .....</b>	<b>26,50€</b>
<b>Arroz meloso con carabinero, cachetes y almejas .....</b>	<b>26,50€</b>
<b>Arroz con bogavante .....</b>	<b>29,50€</b>
<b>Sopa Marinera de pescadores, máximo sabor .....</b>	<b>18,00€</b>

**COSAS DEL MAR, NUESTRA SELECCIÓN**

<b>Calamares de potera a la Andaluza o a la plancha .....</b>	<b>17,50 €</b>
<b>Chipirones de Ondarroa a la plancha con salsa Mery .....</b>	<b>18,50 €</b>
<b>Pimientos de piquillo rellenos de bacalao .....</b>	<b>19,50 €</b>
<b>Salmón ahumado al método tradicional con guarnición .....</b>	<b>21,50 €</b>
<b>Salpicón de marisco (carabineros, gambas, langostinos....) .....</b>	<b>23,50 €</b>
<b>Bacalao al Ajoarriero con gambas .....</b>	<b>26,50 €</b>
<b>Bacalao en su Pilpíl con almejas .....</b>	<b>26,50 €</b>

**PESCADOS DE ANZUELO**

<b>Lomo de rape de tripa negra con Bilbaína y ajitos dorados .....</b>	<b>26,50€</b>
<b>Delicias de merluza a la Romana con alioli de limón .....</b>	<b>25,00€</b>
<b>Lenguado salvaje al Gusto .....</b>	<b>28,50€</b>
<b>Trancha de merluza a la Gallega con su ajada. (También se prepara al gusto) .....</b>	<b>26,50€</b>
<b>Cocochas de merluza de pincho al Pilpíl .....</b>	<b>32,50€</b>

**CARNE, VARIOS GUSTOS**

<b>Costillitas de cordero lechal fritas al ajillo .....</b>	<b>21,50€</b>
<b>Daditos de solomillo con ajitos y guindilla al aroma de Oporto .....</b>	<b>21,50€</b>
<b>Entrecot de carne roja a la parrilla fileteado con guarnición .....</b>	<b>25,50€</b>
<b>Solomillo limpio torneado a la parrilla .....</b>	<b>24,50€</b>