

MARISCOS FRESCOS DEL DÍA

Ostra plana de la Ría de Arosa (En temporada)	Unidad.....	4,80€
Almejas finas a la sartén o a la marinera.....		27,00€
Gamba blanca de Huelva. Cocidas o plancha. Fuente		32,00€
Gamba roja del Mediterráneo. Al peso	100 grs.....	16,50€
Carabinero del Sur. Al peso	100 grs.....	13.00€

CHACINAS Y SALAZONES

Jamón ibérico de bellota al corte	1/2 Ración...16,00€.....	26,00€
Anchoas de la Escala sobre tomate natural y aguacate (6 Unidades).....		19,50€

TARTARES y ESCABECHES

Steak Tartar de solomillo de vacuno elaborado a la vista del cliente.....		22,50€
Tartar de atún con tomate casé , aguacate fresco ,alga wakame y sésamo tostado		23,50€

FRITOS EN ACEITE DE OLIVA

Boquerones plateados fritos a la malagueña		12,75€
Cazón en adobo al estilo de San Fernando		13,50€
Calamares de potera a la parrilla o a la Andaluza		18,00€
Croquetas caseras, diferentes cada día. (8 Unidades).....		13,60€
Buñuelos de bacalao con Ajoblanco malagueño. (6 Unidades).....		14,40€

Todos nuestros pescaditos fritos se acompañan de piperada de pimientos asados

HUEVOS CON FUNDAMENTO

Erizos de mar con su caviar y huevos de codorniz. Unidad.....		9,00€
Huevos de corral crujientes trufados Ud.....		9,50€
Chanquetes con huevos camperos y asadillo de pimientos		18,00€
Tortilla de merluza de pincho y puerro confitado		16,00€
Tortilla de patata y bacalao		16,00€

¡EL PULPO ES LO NUESTRO!

Pulpo a la Gallega con sus cachelos		19,75€
Pulpo a la brasa con Alioli suave.....		19,75€
Salpicón de Pulpo y marisco del sur al vinagre de Jerez		19,75€

ENSALADAS FRESCAS Y VERDURAS

Lechuga viva con aliño de limón y cebolleta fresca		8,50€
El mejor tomate con piparras encurtidas y aceite de oliva virgen		10,00€
Ensaladilla rusa tradicional de merluza de pincho		14,50€
Ensalada de bonito de campaña con tomate de temporada y cebolleta dulce.....		16,50€
Parrillada de verduras de temporada con su romesco.....		13,80€

Panes artesanos y aperitivos.....2,50 €

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

NUESTROS ARROCES SON ÚNICOS

(Mínimo 2 personas - precio por persona) - Elaborados con el mejor arroz de Calasparra.

Marinero limpio, “para no mancharse” y su Alioli	19,80€
Arroz negro a la tinta del calamar	19,80€
Arroz campestre de setas de temporada, solomillo y ajos tiernos	22,00€
De carabineros de Isla Cristina	23,50€

PESCADOS DE ANZUELO

Chipirones de Costa al aceite de ajo y sal de escama	19,25€
Chipironcitos de anzuelo rellenos en su tinta con arroz pilaf	19,25€
Lomo de merluza a la Bilbaína ligera	22,00€
Lubina a la sal (Mínimo 2 personas - precio por persona)	23,50€
Lomos de Atún con salteado de espinacas al ajo dorado y su romesco.....	24,50€
Lenguado de la bahía asado con su piel	28,00€

CARNES SELECCIONADAS

Carnes rojas

Corte de vacuno mayor a la parrilla (ideal para compartir).....	23,50€
Cachopo de carne roja con queso Vidiago.....	22,50€

Solomillo en varias formas ¿cómo te gusta?

Salteado de solomillo en su jugo con ajetes	19,00€
Tradicional solomillo de vaca madura a la escama de sal	23,00€
Solomillo con foie fresco de pato y reducción de Pedro Ximénez.....	24,00€

PREGUNTE POR NUESTRAS SOPAS FRIAS Y PLATOS DE TEMPORADA

TODOS NUESTROS PRODUCTOS SE PREPARAN PARA LLEVAR, CON UN 5% DE DESCUENTO SOBRE PRECIO DE CARTA.+ UN 5% DE DESCUENTO ACUMULADO PRESENTANDO SU TARJETA DE FIDELIZACION GRUPO OTER.