**MARISCOS**

**De concha**

Ostra plana de la Ría de Arosa (En temporada) Unidad 4,80€

Almejas naturales de Carril 100 grs 14,50€

Almeja fina de Carril a la sartén Portion 30,00€

**Del Sur**

Gamba blanca de Huelva 100 grs 16,50€

Gamba roja de Denia 100 grs 16,50€

Carabinero al horno 100 grs 14,00€

Cigala tronco plancha / cocida 100 grs 17,00€

**Del Norte**

Camarón 100 grs 26,00€

Centollo de O’Grove 100 grs 8,00€

Nécoras de la Ría 100 grs 11,50€

Percebe de roca 100 grs 24,00€

Salpicón de mariscos al vinagre de Jerez 23,00€

Ensalada de bogavante tibio con vinagreta de su coral 28,50€

**PARA EMPEZAR**

Jamón ibérico puro bellota ½ Ración 17,00€ 26,50€

Lomo embuchado puro bellota ½ Ración 16,00€ 25,00€

Anchoas del Cantábrico sobre tomate natural y aguacate (6 Piezas) 19,50€

Terrina de foie de pato hecha en Casa con confitura de higos 23,00€

Tartar de atún con cassé de tomate, aguacate y alga wakame 23,50€

**COSAS DEL PULPO**

Pulpo de roca hervido con cachelos al aceite de pimentón de la Vera 19,75€

Pulpo de pedrero a la brasa con mahonesa cítrica 19,75€

**FRITOS EN ACEITE DE OLIVA**

Croquetas caseras al estilo del Chef. Consulte a nuestro personal (6 Unidades) 13,80€

Boquerón malagueño plateado, fritos al momento 14,50€

Calamares de potera a la Andaluza 18,50€

Delicias de merluza de pincho 18,50€

Lubina frita en adobo de lima 17,50€

***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) 10,00€

Huevos de corral crujientes trufados (Unidad) 12,00€

Huevos camperos fritos con chanquetes 18,50€

**ENSALADAS FRESCAS Y VERDURAS A LA PARRILLA**

Tartar de tomate natural, rúcula fresca y lascas de Parmesano 14.00€

Ensaladilla rusa tradicional con merluza de pincho en escabeche 15,50€

Ensalada de tomate natural con bonito, cebolleta dulce y aceite de oliva virgen 17,00€

Ensalada de verde con frutas con aliño de maracuyá 13,50€

Ensalada de lechugas y cebolleta dulce al aceite de oliva virgen 7,00€

Si tiene alguna intolerancia alimentaria háganoslo saber.

Disponemos de información sobre alérgenos. Consulte con nuestro personal.

**NUESTROS ARROCES SON ÚNICOS**

**(MÍNIMO 2 PERSONAS) PRECIO POR PERSONA**

Arroz marinero limpio, para no mancharse 22,00€

Arroz con carabineros del Mediterráneo 23,50€

Arroz con bogavante 29,00€

**PESCADOS DE ANZUELO**

Chipirones de anzuelo a la parrilla con aceite de Ajili mojili 19,50€

Merluza al vapor sobre salteado de judías verdes y mahonesa de lima 23,00€

Tronco de merluza de pincho con su ajada de pimentón 24,50€

Lubina a la sal (Mín. 2 personas) Precio por persona 24,50€

Corte de rape del Cantábrico a los ajos tostados 26,00€

Lenguado de estero asado con su piel (400 Grs) 28,50€

Rodaballo a la parrilla con Bilbaína suave 28,50€

Atún rojo en parrilla con salteado de espinacas baby y su romesco 24,50€

**CARNES ELABORADAS CON CARIÑO**

Steak tartar de solomillo hecho al momento 23,00€

Baby de carne roja la parrilla con pimientos de piquillo 24,00€

Sesitos de cordero lechal crujientes 17,00€

Mollejitas de cordero salteadas con ajos tiernos 19,50€

Costillitas de lechal fritas (6 Uds.) 19,50€

**NUESTROS CORTES DE CARNE ROJA EN SARTÉN**

Salteado de solomillo al ajo-guindilla 19,50€

Taco de solomillo al punto de sal 24,50€

Centro de solomillo con foie y reducción de Pedro Ximénez 26,50€

**Pregunte por nuestras sopas frías y platos de temporada.**

**Pan artesano y aperitivo…………..2,50€**

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