

MARISCO FRESCO DEL DÍA

De concha

Ostra gallega Ud.	4,80€
Almejas finas a la sartén al punto picante	26,00€
Zamburiñas al horno (6 Unidades)	18,50€

Del Sur

Gamba blanca de Huelva, cocida o parrilla. Ración	35,00€
Gamba roja de Denia cocida o plancha. (Al peso, 100 gr.)	16,50€
Cigalas del Mediterráneo tronco, cocida o plancha. (Al peso, 100 gr.)	16,00€
Carabinero a la parrilla. (Al peso, 100 gr.)	14,00€

Del Norte

Nécoras gallegas. (100 gr.).....	11,00€
Centollo gallego (Kilogramo.)	75,00€

CHACINAS, QUESOS Y SALAZONES

Jamón ibérico de montanera.....	25,50€
Quesos seleccionados con frutos secos y membrillo natural.....	16,50€
Mojama de atún y huevas de Maruca.....	17,50€

TARTAR Y CEVICHE

Ceviche de lubina con jugo de lima.....	19,50€
Tartar de atún con alga wakame y sésamo tostado.....	22,00€

PULPO EN DOS MANERAS

Pulpo de pedrero con cachelos al aceite de pimentón	18,50€
Pulpo de pedrero marcado a la brasa con Alioli suave	18,50€

FRITOS EN ACEITE DE OLIVA

Boquerones Victorianos fritos al momento.....	13,50€
Cazón en adobo al estilo de San Fernando.....	13,50€
Croquetas hechas en Casa. Diferentes cada día (6 Unidades).....	13,80€
Calamares de potera a la parrilla o a la Andaluza	17,50€

(Todos nuestros pescados fritos se acompañan de Piperrada de pimientos asados)

CON LOS MEJORES HUEVOS CAMPEROS

Tortilla melosa de puerros y bacalao	14,50€
Rabas de calamar y huevos camperos fritos	18,00€

ENSALADAS FRESCAS Y VERDURAS

Pimientos de Padrón fritos (Unos pican y otros no)	11,50€
Ensaladilla rusa con merluza de pincho	14,80€
Ensalada verde de frutas frescas, avellanas caramelizadas y vinagreta de cítricos.....	14,80€
Ensalada de ventresca de bonito de campaña con tomate de temporada y cebolleta.....	16,50€
Parrillada de espárragos trigueros al punto de sal.....	14,50€
Alcachofas naturales a la parrilla.....	15,50€

Disponemos de información sobre alérgenos. Consulte con nuestro personal.
El pan y los postres son elaborados en nuestro obrador. ¡Pruébelos!

NUESTROS ARROCES SON ÚNICOS (MÍN. 2 PERSONAS) PRECIO POR PERSONA

Los hacemos secos y caldosos

Marinero, todo limpio - Muy fácil de comer	21,00€
Negro a la tinta del choco de palanza	21,00€
Arroz con verduritas de temporada	21,00€
Con gamba roja de Santa Pola	24,50€
Con carabineros del Sur	24,50€
Arroz con bogavante	27,50€
Fideuá de cabellín tostado con foie al Pedro Ximénez	22,00€

PESCADOS FRESCOS DEL DÍA

Calamar de potera a la parrilla	18,00€
Chipirones de Costa a la parrilla con sal de ajo	19,00€
Merluza de pincho a la Romana	21,50€
Bacalao "Alta Cocina" y su Pilpil	22,50€
Trancho de merluza de Burela a la Gallega con sus cachelos	23,50€
Pescados a la sal (Mín. 2 personas), precio por persona. Consúltenos	23,50€
Lubina a la parrilla con tomate cassé al pesto suave	25,50€
Rape de tripa negra al horno . (Min. 2 pax.) Precio por persona	24,50€
Lenguado de estero "El Barril" asado con su piel.....	27,50€

CARNES ELABORADAS CON CARIÑO

Steak tartar de solomillo, elaborado al momento.....	22,50€
Costillitas de cordero lechal fritas muy crujientes (6 Uds,)	18,50€
Confit de pato de nuestra granja en su jugo con frutos del bosque	19,50€
Daditos de solomillo al Ajo-guindilla	19,50€
Chuleta de vaca madura a la parrilla con escama de sal.....	23,50€
Solomillo a la sartén con setas y trufa negra	23,50€

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

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

Elaboramos menús especiales para eventos familiares y de empresa. Consúltenos.

IVA INCLUIDO AL 10%

Panes artesanos y aperitivos.....2,50€
Abrimos domingos y festivos