

**MARISCO FRESCO DEL DÍA****De concha**

Ostra plana de la Ría de arosa (En temporada) Uds.....	4,50€
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. (Ración) .....	35,00€
Cigalas del Mediterráneo tronco, cocida o plancha. (Al peso, 100grs.) .....	16,00€
Carabinero a la parrilla. (Ración) .....	35,00€

**Del Norte**

Nécoras gallegas. (100 gr.).....	11,00€
Centollo gallego (Kilogramo.) .....	75,00€
Salpicón de marisco tibio al vinagre de Jerez .....	23,00€

**CHACINAS, QUESOS Y SALAZONES**

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

**PARA ENTRAR EN CALOR**

Marmita de pescadores .....	14,50€
-----------------------------	--------

**CAPRICHOS DEL MAR**

Tartar de atún con casse de aguacate y tomate, alga wakame y sésamo tostado	23,00€
Pulpo de pedrero con cachelos al aceite de pimentón .....	19,75€
Pulpo de pedrero marcado a la brasa con Alioli suave .....	19,75€

**FRITOS EN ACEITE DE OLIVA**

Boquerones Victorianos fritos al momento.....	13,50€
Cazón en adobo al estilo de San Fernando .....	13,50€
Croquetas de nuestro Chef. 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**

Tomates de la Huerta de Madrid aliñados con piparras encurtidas .....	12,50€
Ensaladilla rusa tradicional con merluza de pincho .....	14,80€
Ensalada verde de frutas frescas, avellanas caramelizadas y vinagreta de cítricos	14,80€
Ensalada de lomos de bonito de campaña con tomate de temporada y cebolleta	16,50€
Parrillada de espárragos trigueros con su romesco .....	14,50€
Alcachofas naturales a la parrilla con escama de sal.....	16,00€

**NUESTROS ARROCES Y FIDEUÁ (MÍN. 2 PERSONAS) PRECIO POR PERSONA****Hacemos los arroces 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 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€
Trancha 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 y emulsión de albahaca .....	25,50€
Rape de tripa negra al ajo dorado. (Min. 2 pax.) Precio por persona .....	24,50€
Lenguado de estero "El Barril" asado con su piel.....	28,50€

**CARNES SELECCIONADAS**

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€
Solomillo a la sartén en su jugo con setas silvestres y trufa negra .....	23,50€
Chuleta de vaca madura a la parrilla con escama de sal (400 Grs.) .....	29,50€

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

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

Abrimos domingos y festivos

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