

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

Ostra plana de la Ría de Arosa. (En temporada) Uds. ....	4,80€
Almejas finas a la sartén al punto picante .....	26,00€

**Del Sur**

Gamba blanca de Huelva, cocida o parrilla. (Ración).....	35,00€
Gamba roja de Denia cocida o plancha 100 Grs .....	16,50€
Carabinero a la parrilla (Al peso, 100grs.) .....	14,00€

**Del Norte**

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€

**CAPRICHOS DEL MAR**

Tartar de atún con casse de tomate aguacate , alga wakame y sésamo tostado	23,00€
Ceviche de Lubina y gamba roja en jugo de lima.....	21,50€
Pulpo de pedrero marcado a la brasa con Alioli suave .....	20,50€
Pulpo de pedrero con cachelos al aceite de pimentón.....	20,50€

**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 confitados 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€
Pimientos de Padrón fritos (Unos pican y otros no) .....	11,50€
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€

Disponemos de información sobre alérgenos. Consulte con nuestro personal.

**NUESTROS ARROCES Y FIDEUA (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 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€

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€

Lenguado de estero "El Barril" asado con su piel ..... 28,50€

Lubina a la parrilla con tomate cassé y emulsión de albahaca ..... 25,50€

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

### 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.+ un 5% de descuento acumulado ,presentando su tarjeta de cliente**

**Grupo Oter.**