**SEAFOOD / FRUITS DE MER / Mariscos**

**Shellfish / Fruits de mer en coquille / De concha**

FLAT OYSTER FROM THE RÍA DE AROSA (PIECE) / HUÎTRE PLATE DE LA RÍA DE AROSA (PIÈCE) Units.. €4,80

Ostra plana de la Ría de Arosa

CARRIL CLAMS / PALOURDES DE CARRIL / Almejas naturales de Carril 100 grs €14,50

PAN-FRIED CARRIL CLAMS / CLOVISSES DE CARRIL SAUTÉES / Almejas finas de Carril a la sartén €30,00

**South / Du Sud / Del Sur**

WHITE PRAWN FROM HUELVA / CREVETTES BLANCHES DE HUELVA / Gamba blanca de Huelva 100 grs. €16,50

RED PRAWN FROM DENIA / CREVETTES ROUGES DE DENIA / Gamba roja de Denia 100 grs. €16,50

OVEN-BAKED MEDITERRANEAN KING PRAWN / GROSSE CREVETTE DE LA MÉDITERRANÉE CUIT AU FOUR 100 grs €14,00

Carabinero mediterráneo al horno

SEA-CRAWFISH GRILLED OR BOILED / LANGOUSTINÉS GRILLÉE O POCHÉE / Cigala de tronco a la plancha /cocida 100 grs. €17,00

**Northen / Du Nord / Del Norte**

SMALL GALICIAN SHRIMPS / CREVETTE GRISE GALICIEN / Camarón 100 grs. €26,00

KING-CRAB / ARAIGNÉE DE MER GALICIENNE / Centollo de O’Grove 100 grs. €8,00

CRABS / CRABES / Nécoras de la Ría 100 grs €11,50

GALICIAN BARNACLE / POUCE-PIED / Percebe gallego 100 grs €24,00

SEAFOOD COCKTAIL WITH A SHERRY VINAIGRETTE / COCKTAIL AUX FRUITS DE MER AU VINAIGRE DE XÉRÈS €23,00

Salpicón de mariscos al vinagre de Jerez

LOBSTER SALAD WITH LOBSTER CORAL VINAIGRETTE / SALADE DE HOMARD ET SA VINAIGRETTE DE CORAIL €28,50

Ensalada de bogavante tibio con vinagreta de su coral

**CURED, SALTED MEAT AND FOIE / VIANDES SÉCHÉES, SALÉES ET FOIE / Chacinas, salazones y foie**

ACORN FED IBERIAN CURED HAM/ JAMBON DE PORC IBÉRIQUE (NOURRI AU GLAND) / Jamón ibérico puro bellota ½Ración €17,00 €26,50

CURED PORK LOIN SAUSAGE / CHARCUTERIE D'ÉCHINÉE / Lomo embuchado puro bellota ½Ración €16,00 €25,00

SALTED CANTABRIAN ANCHOVIES ON A BED OF TOMATO AND AVOCADO €19,50

ANCHOIS DU GOLFE DE GASCOGNE SALÉS SUR PULPE DE TOMATE ET ACCOMPAGNÉS D'AVOCAT

Anchoas del Cantábrico sobre tomate natural y aguacate

HOME-MADE DUCK FOIE GRAS TERRINE WITH FIG PRESERVE / TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD FAIT MAISON À LA CONFITURE DE FIGUES €23,00

Terrina de foie de pato hecha en Casa con confitura de higos

TUNA TARTARE WITH TOMATO CASSÉ, AVOCADO AND WAKAME SEAWEED €23,50

TARTARE DE THON À L'AVOCAT, CASSÉ DE TOMATE ET ALGUES WAKAMÉ

Tartar de atún con cassé de tomate, aguacate y alga wakame

**OCTOPUS DISHES / OCTOPUS PLATS/ Platos de pulpo**

BOILED ROCK OCTOPUS WITH CACHELOS (TYPICAL POTATOES OF GALICIA) AND VERA PAPRIKA OIL €19,75

POULPE DE ROCHE CUIT À L'HUILE DE PAPRIKA AVEC CACHELOS (POMMES DE TERRE TIPIQUES DE GALICE)

Pulpo de pedrero cocido con cachelos al aceite de pimentón de La Vera

GRILLED OCTOPUS WITH MILD AÏOLI / POULPE À LA BRAISE ET À LA FINE SAUCE D’AÏOLI / Pulpo a la brasa con alioli €19,75

**FRIED IN OLIVE OIL / FRIT DANS DE L'HUILE D'OLIVE / Fritos en aceite de oliva**

THE CHEF'S HOMEMADE CROQUETTES. ASK OUR STAFF / CROQUETTES À LA FAÇON DU CHEF. CONSULTEZ NOTRE PERSONNEL €13,80

Croquetas caseras al estilo del chef. Consulta a nuestro personal (6 Uds.)

WHITE ANCHOVIES FROM MÁLAGA, FRIED TO ORDER / ANCHOIS DE MALAGA FRITS AU MOMENT DE SERVIR €14,50

Boquerón malagueño plateado, frito al momento

JIG-CAUGHT SQUID FRIED ANDALUSIAN-STYLE / CALAMARS DE LIGNE À L'ANDALOUSE / Calamares de potera a la Andaluza €18,50

FRIED LINE CAUGHT HAKE / DÉLICES DE COLIN FRAIS FRITE / Delicias de merluza de pincho €18,50

LIME MARINATED AND FRIED SEA BASS / BAR FRITE EN MARINADE AU CITRON VERT / Lubina frita al adobo de lima €17,50

**FREE-RANGE EGGS DISHES / PLATS AVEC DES OEUFS DE FERME / Huevos con fundamento**

SEA URCHIN AND ITS CAVIAR WITH QUAIL’S EGGS. UNIT / OURSINS ET LEUR CAVIAR ACCOMPAGNÉS D’OEUFS DE CAILLE. UNITÉ €10,00

Erizos de mar con su caviar y huevos de codorniz. Unidad

FREE-RANGE CRISPY EGGS STUFFED WITH TRUFFLES. UNIT / OEUFS DE FERME CROQUANTS TRUFFES. UNITÉ €12,00

Huevos de corral crujientes trufados. Unidad

FRIED FREE-RANGE EGGS WITH WHITEBAIT / FRITURE D'ÉPERLANS DE LA BAIE AUX OEUFS DE FERME €18,50

Huevos camperos fritos con chanquetes

**OUR RICE (2 P. MINIMUM. PORTION) / NOTRE RIZ (MIN. 2 P. PORTION)**

**Nuestras calderetas de arroz (Mínimo 2 personas - ración)**

DRESSED SEAFOOD RICE / RIZ AUX FRUITS DE MER DÉCORTIQUÉS / Arroz marinero limpio para no mancharse €22,00

RICE CASSEROLE WITH MEDITERRANEAN LARGE RED PRAWNS €23,50

MARMITE DE RIZ AVEC GROSSE CREVETTE DE LA MÉDITERRANÉE / Arroz con carabineros del Mediterráneo

THIN RICE WITH LOBSTER STEW / MARMITE DE RIZ AVEC HOMARD / Arroz con bogavante gallego €29,00

HOMEMADE BREAD / PAIN FAIT MAISON – Pan artesano…..€2,50

**SALADS AND GRILLED VEGETABLES / SALADES ET LÉGUMES GRILLÉES**

**Ensaladas frescas y verduras a la parrilla**

WILD TOMATO TARTARE WITH ROCKET AND PARMESAN SHAVINGS €14,00

TARTARE DE TOMATES SAUVAGES ACCOMPAGNÉES DE ROQUETTE ET AUX COPEAUX DE PARMESAN

Tartar de tomate natural, rúcula fresca y lascas de Parmesano

TRADITIONAL RUSSIAN SALAD WITH FRESH HAKE IN ESCABÈCHE / SALADE RUSSE AU COLIN FRAIS EN ESCABÈCHE €15,50

Ensaladilla rusa con merluza de pincho en escabeche

FRESH TOMATO SALAD WITH ALMADRABA NET-CAUGHT TUNA, SPRING ONION AND VIRGIN OLIVE OIL €17,00

SALADE DE TOMATES FRAÎCHES AVEC THON DE MADRAGUE, ACCOMPAGNÉE D'ÉCHALOTES DOUCES ET HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

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

GREEN SALAD WITH FRESH FRUITS AND PASSION FRUIT DRESSING / SALADE VERTE AUX FRUITS FRAIS ASSAISONNÉE À LA FRUIT DE LA PASSION €13,50

Ensalada verde con frutas al aliño de maracuyá

LETTUCE SALAD WITH SPRING ONION AND VIRGIN OLIVE OIL €7,00

SALADE DE LAITUES ACCOMPAGNÉE D'ÉCHALOTES DOUCES ET HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

Ensalada de lechugas y cebolleta dulce al aceite de oliva virgen.

**FISH DISHES / NOS POISSONS / Nuestros pescados**

GRILLED HOOKED BABY SQUIDS WITH OIL OF GARLIC AND PEPPER €19,50

PETITS CALMARS PÊCHÉS AU GRILL ET À L’HUILE DE COULIS D’AIL

Chipirones de anzuelo a la parrilla al aceite de Ajili Mojili

STEAMED HAKE WITH SAUTÉED GREEN BEANS AND LIME MAYONNAISE €23,00

COLIN VAPEUR ET SAUTÉ DE HARICOTS VERTS À LA MAYONNAISE PARFUMÉE AU CITRON VERT

Merluza al vapor sobre salteado de judías verdes y mahonesa de lima

HAKE TRUNK IN PAPRIKA GARLIC SAUCE / FILET DE COLIN ET SAUCE À L'AIL AUX PIMENT ROUGE DOUX €24,50

Tronco de merluza de pincho y su ajada de pimentón

SALTED SEA BASS (2 PERSON MINIMUM) PER PERSON / BAR AU SEL (MINIMUM 2 PERSONNES) PAR PERSONNE €24,50

Lubina a la sal (Mínimo 2 personas, precio por persona)

CANTABRIAN MONKFISH LOIN WITH TOASTED GARLIC / FILET DE LOTTE DU GOLFE DE GASCOGNE À L'AIL GRILLÉ €26,00

Corte de rape del Cantábrico a los ajos tostados

GRILLED ESTUARY SOLE IN ITS SKIN / SOLE DE L'ESTUAIRE GRILLÉE DANS SA PEAU €28,50

Lenguado de estero asado con su piel

GRILLED TURBOT IN A SMOOTH BILBAINA SAUCE / TURBOT GRILLÉ EN SAUCE LÉGÈRE FAÇON BILBAO €28,50

Rodaballo a la parrilla con Bilbaína suave

GRILLED RED TUNA WITH SAUTÉED BABY SPINACH AND ROMESCO SAUCE €24,50

THON ROUGE GRILLÉE AU SATUÉ D'ÉPINARDS À LA SAUCE ROMESCO

Atún rojo en parrilla con salteado de espinacas baby y su romesco

**MEATS ELABORATED WITH AFFECTION / LES VIANDES PRÈPARÈES AVEC AMOUR**

**Carnes elaboradas con cariño**

STEAK TARTARE PREPARED IN FRONT OF YOU / STEAK TARTARE AU COUTEAU, PRÉPARÉ DEVANT VOUS €23,00

Steak tartar preparado al momento

CHAR-GRILLED BEEF WITH PIQUILLO PEPPERS / PETIT MORCEAU DE BOEUF GRILLÉ AUX PETITS POIVRONS DE PIQUILLO €24,00

Baby de carne roja a la parrilla con pimiento de piquillo

CRUNCHY YOUNG LAMB BRAINS / CERVELLES D'AGNEAU DE LAIT CROUSTILLANTES €17,00

Sesitos de cordero lechal crujientes

LAMB SWEETBREADS SAUTÉED WITH SPRING ONIONS / RIS D’AGNEAU DE LAIT SAUTÉS ET AILS TENDRES €19,50

Mollejitas de lechal salteadas con ajos tiernos

SUCKLING LAMB RIB CHOPS FRIED IN THE TRADITIONAL STYLE (6 UNITS) €19,50

CÔTELETTES D’AGNEAU DE LAIT FRITES À LA MODE TRADITIONNELLE (6 UNITÉS)

Costillitas de lechal fritas al modo tradicional (6 Uds.)

**BEEF MEATS TO THE PAN / LES VIANDES ROUGES À LA POÊLE**

**Nuestros cortes de carne roja en sartén**

SAUTÉED BEEF FILLET AND SIRLOIN STEAK WITH GARLIC AND CHILLIES €19,50

SAUTÉ DE VIANDE ROUGE AVEC FILET DE BOEUF À LA SAUCE AJILLO ET AU PIMENT

Salteado de carne roja y solomillo al Ajo-guindilla

PAN-FRIED FILLET STEAK SALTED TO TASTE / PAVÉ DE BOEUF POÊLE SALÉ À POINT / Taco de solomillo al punto de sal €24,50

OX SIRLOIN WITH DUCK FOIE GRAS AND A PEDRO XIMÉNEZ REDUCTION €26,50

FILET DE BOEUF AU FOIE DE CANARD ET LEUR RÉDUCTION DE PEDRO XIMÉNEZ

Solomillo con foie de pato y reducción de Pedro Ximénez

ALL OUR DISHES ARE AVAILABLE TO TAKE AWAY AND COST 5% LESS THAN THE MENU PRICE.

TOUS NOS PLATS PEUVENT ÊTRE PRÉPARÉS POUR ÊTRE EMPORTÉS. UNE REMISE DE 5% SERA ALORS APPLIQUÉE.

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