## IVA INCLUIDO AL

MARISCO FRESCO DEL DÍA	
De concha	
Ostras de Arcade (6 Unidades)	25,00€
Zamburiñas al horno (6 Unidades)	18,50€
Almejas finas a la sartén al punto picante	24,00€
Del Sur	
Gamba blanca de Huelva, cocida o parrilla. Ración	29,50€
Gamba roja de Denia cocida o plancha. Ración	29,50€
Cigalas del Mediterráneo tronco, cocida o plancha. (Al peso, 100 gr.)	15,00€
Carabinero a la parrilla. (Al peso, 100 gr.)	13,00€
Del Norte	
Nécoras gallegas. (100 gr.)	10,00€
Centollo gallego (Kg.)	
CHACINAS, QUESOS Y SALAZONES	
Jamón ibérico de montanera	23.50€
Selección de quesos artesanos con sus orejones, membrillo y frutos seco	os 15,50€
Mojama de atún y huevas de Maruca	17,50€
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	
FRITOS EN ACEITE DE OLIVA	
Boquerones Victorianos fritos al momento	12.50€
Croquetas hechas en Casa. Diferentes cada día (6 Unidades)	
Cazón en adobo al estilo de San Fernando	
Calamares de potera a la parrilla o a la Andaluza	
(Todos nuestros pescados fritos se acompañan de Piperrada de pimient	os
asados)	
CON LOS MEJORES HUEVOS CAMPEROS	
Tortilla melosa de puerros y bacalao	
Chanquetes de Mallorca a la Andaluza con huevos camperos fritos y sal	negra18,00€
ENSALADAS FRESCAS Y VERDURAS	
Pimientos de Padrón fritos (Unos pican y otros no)	11,50€
Ensaladilla rusa con merluza de pincho	
Ensalada verde de frutas frescas, avellanas caramelizadas y vinagreta d	
cítricos	
Ensalada de ventresca de bonito de campaña con tomate pelado y cebol	leta 15,50€
VERDURAS EN PARRILLA (ACOMPAÑADAS DE SALSA ROMESCU)	
Alcachofas naturales a la parrilla	
Parrillada de espárragos trigueros al punto de sal	14,50€

## NUESTROS ARROCES SON ÚNICOS (MÍN. 2 PERSONAS) PRECIO POR PERSONA Los hacemos secos y caldosos

Los nacemos secos y caraosos	
Marinero, todo limpio - Muy fácil de comer	18,80€
Negro a la tinta del choco de palanza	18,80€
Con gamba roja de Santa Pola	23,00€
Con carabineros del Sur	
Arroz con bogavante nacional	28,00€
Fideuá de cabellín tostado con foie al Pedro Ximénez	18,80€
PESCADOS FRESCOS DEL DÍA	
Chipirones de Costa a la parrilla con sal de ajode ajo	19,50€
Bacalao "Alta Cocina" y su Pilpíl	
Rape de tripa negra al horno (Min. 2 pax.) Precio por persona	
Pescados a la sal (Mín. 2 personas), precio por persona. Consúltenos	
Lenguado de estero "El Barril" asado con su piel	
DE LA MERLUZA NOS GUSTA TODO, SIEMPRE DE PINCHO	
Lomos de merluza a la Romana con salsa Tártara	21,00€
Trancha de merluza de Burela a la Gallega con sus cachelos	•
Cogote de merluza a la Donostiarra	
8.00	-,
CARNES ELABORADAS CON CARIÑO	
Steak tartar de solomillo, elaborado al momento	22.50€
Chuletitas de cordero lechal fritas muy crujientes (6 Uds,)	
Confit de pato de nuestra granja en su jugo con frutos del bosque	
Daditos de solomillo al ajo - guindilla	
Chuleta de carne gallega a la parrilla con escama de sal	
Solomillo a la sartén con setas y trufa negra	
outommu a ma same tem eum setas y en ala necesión a minimismismismismismismismismismismismismis	

Panes artesanos y aperitivos......2,20€ Abrimos domingos y festivos