**MARISCOS DE LONJA ¡DEL MAR A SU MESA!**

Almejas finas a la sartén 27,50€

Carabinero de Isla Cristina a la plancha o al horno (100 grs) 14,00€

**CHACINAS, QUESOS Y FOIE**

Jamón ibérico de montanera cortado a cuchillo 25,00€

Selección de quesos afinados con membrillo natural y frutos secos. 15,50€

Foie de pato mi-cuit hecho en casa con reducción de Oporto. 22,50€

**CARPACCIO, CEVICHE Y TARTARES**

Carpaccio de gamba roja con vinagreta de boletus 21,50€

Ceviche de lubina y alistado al chilly dulce 21,50€

Tartar de atún con cassé de tomate y aguacate al aderezo de miel y soja 22,00€

Steak tartar de carne roja elaborado al momento 23,50€

**CAPRICHOS DEL MAR**

Huevos de corral rotos con piperrada y laminado de bacalao confitado 18,50€

Anchoa del Cantábrico 00 con tomate de temporada (6 Unidades) 18,60€

Pulpo de pedrero con Parmentier de patata y aceite al pimentón de La Vera 19,50€

**FRITOS EN ACEITE DE OLIVA**

Croquetas del Chef diferentes cada día (6 Unidades). Consúltenos 13,50€

Lubina de costa frita en adobo de lima 18,00€

Rabas de calamar de potera a la Andaluza 18,00€

**ENSALADAS FRESCAS Y VERDURAS**

Tomate de temporada aliñado con piparras encurtidas 12,50€

Ensaladilla rusa tradicional de bonito del Cantábrico 14,00€

Ventresca de bonito de campaña con tomate natural y cebolla dulce 17,00€

Ensalada de Burratina trufada, rúcula fresca y tomate seco al aliño de Módena 17,50€

Ensalada de bogavante con vinagreta de su coral 26,00€

**LOS CLÁSICOS DE OTER**

Mollejitas de cordero lechal, salteadas con ajos tiernos 19,50€

Rabo de toro guisado con miel y canela 20,00€

Tostón de cochinillo asado en su jugo con ravioli de piña 27,00€

Disponemos de información sobre alérgenos. Solicítela a nuestro personal.

**ARROCES**

Risotto de boletus, trufa negra y teja de Parmesano 19,25€

Caldereta de arroz con carabineros (Min. 2 personas) Precio por persona 24,00€

**PESCADOS DE ANZUELO**

Delicias de merluza de pincho a la Andaluza 18,50€

Chipirones de potera sobre cebolla pochada y aceite Ajo-perejil 19,25€

Merluza de Burela con chutney de tomate y mahonesa de wasabi 23,50€

Rape del Cantábrico con veloutte de carabineros 24,50€

Tataki de atún de almadraba con ensalada de espinacas, brotes de soja

y mostaza de pera 24,50€

Lenguado de estero a la parrilla con su piel 28,50€

**CARNES ELABORADAS CON CARIÑO**

Hamburguesa de carne roja y chips de verduras 15,50€

Salteado de solomillo a los ajos dorados y patatas a las finas hierbas 19,50€

Solomillo de vacuno mayor, foie fresco de pato, manzana compotada

y jugo de Oporto 24,50€

Lomo alto de vacuno mayor al punto de sal y piquillos. Para compartir 29,00€

***PREGUNTE POR NUESTRAS SOPAS FRÍAS Y PLATOS DE TEMPORADA***

***Pan artesano hecho en casa…..2,50 €***

**TODOS NUESTROS PRODUCTOS SE PREPARAN PARA LLEVAR, CON UN 5% DE DESCUENTO SOBRE PRECIO DE CARTA.**

**PRESENTANDO LA TARJETA CLIENTE USTED PUEDE DISFRUTAR DE UN 5% DE DESCUENTO AÑADIDO.**

WE HAVE INFORMATION ABOUT ALLERGENS. ASK OUR STAFF.

Disponemos de información sobre alérgenos. Consulte con nuestro personal.