



MARISCOS DEL DÍA

Los de concha

Ostra gigante gallega Ud.	3,25 €
Erizos gratinados Ud.	5,50 €
Mejillón de roca al vapor	10,50 €
Almejas de Cambados 100 grs	13,00 €
Almejas finas de Carril a la sartén	24,50 €

Del Sur

Gamba blanca de Huelva 100 grs	15,00 €
Gamba roja de Alicante 100 grs	15,00 €
Cigala tronco hervida / plancha 100 grs	16,00 €
Carabinero de Isla Cristina al horno 100 grs	12,00 €
Langostino de trasmallo 100 grs	9,00 €

Del Norte

Nécoras de la Ría 100 grs	10,50 €
Centollo de O’Grove 100 grs	7,50 €
Buey de mar 100 grs	4,80 €
Camarón gallego 100 grs	24,00 €
Bogavante gallego 100 grs	6,80 €
Percebe de Cedeira 100 grs	22,00 €
Langosta gallega 100 grs	12,00 €

COSAS DEL PULPO

Pulpo con cachelos al aceite de pimentón	17,00 €
Pulpo de pedrero a las brasas con Alioli suave	17,00 €

PICOTEO

Jamón ibérico de bellota con pan Cristal, aceite de oliva virgen, tomate fresco y escama de sal	22,50 €
Anchoas del Cantábrico sobre corona de aguacate (6 piezas)	16,00 €
Foie en mi-cuit a las dos confituras de tomate y cebolla	17,60 €
Huevo de Corral crujientes trufado (Unidad)	7,00 €
Salteado de verduritas y huevo con caviar de oricios	14,00 €

FRITOS EN ACEITE DE OLIVA

Cazón en adobo con asadillo de pimientos	11,00 €
Croquetas caseras diferentes cada día. Consúltenos	12,00 €
Tortillitas de camarones con salsa Romesco (6 unidades)	12,50 €
Colas de gamba roja Orly y espárragos trigueros en tempura	16,50 €
Calamar de potera a la Andaluza “también lo preparamos a la parrilla”	16,00 €

ENSALADAS Y VERDURAS

Tomates aliñados con aceite de oliva virgen y sal Maldón	9,00 €
Nuestra selección de verduras a la parrilla es única (Ideal para compartir)	13,50 €
Alcachofas de la huerta con pulpo y su ajada	16,50 €
Lomos de bonito de campaña con tomate pelado y cebolleta fresca	15,00 €
Ensaladilla rusa de lubina con aceite Douro	14,50 €

-Si tiene alguna intolerancia alimenticia haganó slo saber. Elaboramos nuestros platos a su gusto.
-Todos los productos se preparan para llevar, incluso si le queda algo en su mesa. ¡El placer continua en casa!
-El pan y los postres son elaborados en nuestro obrador. ¡Pruébelos!



ARROCES (MÍN.2 PERSONAS) RACIÓN

Elaborados con el mejor arroz de Calasparra - Los hacemos secos y caldosos.

Marinero limpio para no mancharse	18,70 €
Negro a la tinta del choco	18,70 €
Con carabineros del Sur	22,30 €
Con bogavante gallego	25,00 €
Fideua de cabellín con rape y gambas.....	18,00 €

PESCADOS DE ANZUELO

Lenguado de estero salvaje con su piel.....	26,00 €
Pitxin de tripa negra a los ajos tostados para uno y para dos	21,00 €
Lubina a la sal acompañada de mahonesa de alcaparras (mín. 2 personas), Ración	23,00 €
Delicias de merluza a la Romana	18,00 €
Trancha de merluza a la Gallega con su ajada (también se prepara al gusto)	21,50 €
Chipirones de Costa a la parrilla con sal de ajo	17,50 €

Pruebe nuestros tartares de pescado. Diferentes cada día.

CARNES ELABORADAS CON CARIÑO

Costillitas de lechal fritas al ajillo	18,80 €
Mollejitas de cordero con ajos tiernos al Jerez	17,50 €
Callos con mucho morro y pata	16,00 €
Corona de sesitos a la Romana	13,50 €
Pruebe nuestro entrecot de carne roja a la parrilla	22,50 €

SOLOMILLO EN VARIAS FORMAS

Taco de solomillo al foie fresco de pato	23,50 €
Solomillo de buey de los valles de Somiedo hecho en parrilla	22,50 €
Steak tartar cortado a cuchillo y preparado a la vista.....	22,50 €
Daditos de solomillo al aroma de guindilla y jugo de Oporto.....	17,60 €

Pan y picos artesanos 2,20 €

Abrimos todo el año - Estos precios no incluyen IVA al 10%