



DIARY SEAFOOD / MARISCOS DEL DÍA

SHELLFISH / Los de concha

GALICIAN LARGE OYSTERS / Ostra gigante gallega	Ud.	€3,25
STEAMED OCTOPUS IN PAPRIKA OIL / Pulpo con cachelos al aceite de pimentón		€18,00
STEAMED OCTOPUS IN PAPRIKA OIL / Pulpo con cachelos al aceite de pimentón		€18,00
CLAMS FROM CAMBADOS / Almejas de Cambados naturales	100 grs.....	€14,00
PAN-FRIED CARRIL CLAMS / Almejas de Carril a la sartén		€26,50

FROM THE SOUTH / Del Sur

GRILLED / BOILED SHRIMPS FROM HUELVA / Gamba blanca de Huelva hervida / plancha	100 grs	€15,00
RED SHRIMPS FROM ALICANTE / Gamba roja de Alicante	100 grs.....	€15,00
SEA-CRAWFISH GRILLED / Cigala tronco hervida – plancha	100 grs.....	€16,00
LARGE RED PRAWNS FROM ISLA CRISTINA / Carabinero de Isla Cristina al horno	100 grs.....	€12,00
LARGE RED PRAWNS FROM ISLA CRISTINA	100 grs.....	€12,00
Carabinero de Isla Cristina al horno		

FROM THE NORTH / Del Norte

CRABS FROM “RÍA”/ Nécoras de la Ría	100 grs.....	€10,50
KING-CRAB FROM O’GROVE / Centollo de O´grove	100 grs.....	€7,50
CRAB / Buey de mar	100 grs.....	€4,80
GALICIAN SMALL SHRIMPS / Camarón gallego	100 grs.....	€26,00
GALICIAN LOBSTER / Bogavante gallego	100 grs.....	€6,80
BARNACLES FROM CEDEIRA / Percebes de Cedeira	100 grs.....	€24,00
GALICIAN SPINY LOBSTER / Langosta gallega	100 grs.....	€12,00

OCTOPUS DISHES / PLATOS DE PULPO

STEAMED OCTOPUS IN PAPRIKA OIL / Pulpo con cachelos al aceite de pimentón		€18,00
BRAISED OCTOPUS WITH AÏOLI / Pulpo a la brasa con alioli		€18,00

CURED, SALTED MEAT AND FOIE / PICOTEO

ACORN FED IBERIAN CURED HAM AND COUNTRY-STYLE BREAD WITH TOMATO		€24,50
Jamón Ibérico de bellota con pan de pueblo y tomate		
SALTED CANTABRIAN ANCHOVIES WITH AVOCADO CROWN		€17,00
Anchoas del Cantábrico en corona de aguacate		
HOMEMADE MICUIT DUCK FOIE GRAS WITH TOMATO AND ONION PRESERVES		€19,60
Foie mi-cuit a las dos confituras de tomate y cebolla		
FREE-RANGE CRISPY EGGS STUFFED WITH TRUFFLES / Huevos de corral crujientes trufados		€17,00
PAN-FRIED CARRIL CLAMS / Salteado de verduritas y huevo con caviar de oricios		€26,50

FRIED IN OLIVE OIL / FRITOS EN ACEITE DE OLIVA

MARINATED DOGFISH WITH ROASTED RED PEPPERS / Cazón en adobo con asadillo de pimientos		€11,00
HOME-MADE CROQUETTES, DIFFERENT FILLING EVERY DAY / Croquetas caseras, diferentes cada día. Consultenos		€13,00
SHRIMP PANCAKES WITH ROMESCO SAUCE (6 units) / Tortillitas de camarones con salsa Romesco (6 unidades)		€13,50
LANGOUSTINE TAILS WITH ASPARAGUS TEMPURA / Colas de gamba roja Orly y espárragos trigueros en tempura		€16,50
CHAR-GRILLED JIG-CAUGHT SQUID OR À L’ANDALOUSE / Calamar de potera a la Andaluza o parrilla		€16,00

SALADS AND VEGETABLES / ENSALADAS Y VERDURAS

DRESSED TOMATOES WITH VIRGIN OLIVE OIL AND MALDON SEA SALT		€9,00
Tomates aliñados con aceite de olive virgin y sal Maldón		
GRILLED SEASONAL VEGETABLES		€13,50
Selección de verduras a la parrilla (Ideal para compartir)		
LOBSTER SALAD WITH RED BERRIES ESSENCE / Alcachofas de la Huerta con pulpo y su ajada		€25,00
BONITO FILLETS WITH GARDEN TOMATOES AND SPRING ONIONS		€16,00
Lomos de bonito de campaña con tomate pelado y cebolleta fresca		
RUSSIAN SALAD WITH HAKE IN DOURO OLIVE OIL / Ensaladilla rusa de merluza con aceite Douro		€15,50

Please let us know if there is anything you can't eat. We can make any dish to suit your.
Si tiene alguna intolerancia alimenticia, háganoslo saber. Elaboramos nuestros platos a su gusto.
Order as much as you want. If there's anything left on the table, we'll pack it for you to go. You can continue the pleasure at home!
Todos los productos se preparan para llevar, incluso si le queda algo en su mesa. ¡El placer continúa en casa!
Our bread and dessert are lovingly made in our kitchen! - El pan y los postres son elaborados en nuestro obrador. ¡Pruébelos!



OUR RICE (2 person minimum) p.p. / ARROCES (mínimo 2 p.) precio por persona
MADE WITH THE BEST CALASPARRA RICE – Elaborados con el mejor arroz de Calasparra
Dried rice and rice casserole / Arroces secos y caldosos

SEAFOOD RICE, SO YOU DON'T STAIN YOURSELF / Arroz marinero limpio para no mancharse.....	€18,70
BLACK RICE WITH CUTTLEFISH, ITS OWN INK / Arroz negro a la tinta del choco.....	€18,70
RICE WITH LARGE RED PRAWNS / Arroz con carabineros del Sur.....	€22,30
RICE WITH GALICIAN LOBSTER / Arroz con bogavante gallego	€25,00
RICE WITH GALICIAN LOBSTER / Fideuá de cabellín con rape y gambas	€25,00

FISH DISHES / PESCADOS DE ANZUELO

WILD SOLE GRILLED IN ITS SKIN / Lenguado salvaje a la parrilla con su piel	€26,00
BLACK-BELLIED MONKFISH WITH TOASTED GARLIC.....	€23,00
Pixin de tripa negra a los ajos tostados, para uno y para dos	
SALTED SEA BASS IN CAPER SAUCE (2 PERSON MIN.) P.P. ASK FOR SAUCE.....	€23,00
Lubina a la sal acompañada de mahonesa de alcaparras (mínimo 2 personas) ración	
LINE-CAUGHT HAKE DELIGHTS ROMAN STYLE / Delicias de merluza de pincho a la Romana	€18,80
GALICIAN-STYLE HAKE TRUNK (WITH SMALL POTATOES AND GARLIC SAUCE) – OR TO TASTE.....	€23,00
Trancha de merluza a la Gallega con su ajada (también se prepara al Gusto)	
GRILLED FRESH COASTAL BABY SQUIDS WITH GARLIC SALT / Chipirones de Costa a la parrilla con sal de ajo	€19,50

MEATS ELABORATED WITH AFFECTION / CARNES ELABORADAS CON CARÍÑO

BABY LAMB RIBS FRIED WITH GARLIC / Costillitas de cordero lechal fritas al ajillo.....	€19,80
SUCKLING LAMB SWEETBREAD WITH YOUNG GARLIC SHOOTS IN SHERRY AROMA.....	€17,50
Mollejitas de lechal con ajos tiernos al Jeréz	
SUCKLING LAMB SWEETBREAD WITH YOUNG GARLIC SHOOTS IN SHERRY AROMA.....	€17,50
Callos con mucho morro y pata	
SUCKLING LAMB SWEETBREAD WITH YOUNG GARLIC SHOOTS IN SHERRY AROMA.....	€17,50
Corona de sesitos a la Romana	
TRY OUR SLICED BABY BEEF FILLET	€22,50
Pruebe nuestro baby de carne roja a la parrilla	

MEATS / SOLOMILLO EN VARIAS FORMAS

CHAR-GRILLED BEEF TENDERLOIN WITH FRESH DUCK FOIE / Taco de solomillo al foie fresco de pato.....	€23,50
CHAR-GRILLED BEEF FILLET FROM THE ASTURIAN VALLEY (SOMIEDO)	€22,50
Solomillo de buey de los valles de Somiedo hecho en parrilla	
STEAK TARTAR (PREPARED AT THE TABLE) / Steak tartar cortado a cuchillo y preparado a la vista	€22,50
FILLET OF BEEF CUBES WITH WHITE PORT SAUCE AND A HINT OF CHILLI	€17,60
Daditos de solomillo al aroma de guindilla y jugo de Oporto	

HOMEMADRE BREAD.....€2,20 / Pan artesano.....2,20€

Prices do not include sales tax 10%/ IVA al 10% no incluido