**MARISCOS FRESCOS DEL DÍA**

Almejas finas a la sartén al punto picante 26,00€

Gamba blanca cocida o plancha (Ración) 35,00€

Gamba roja cocida o plancha (Al peso - 100Gr.) 16,50€

Carabinero de Isla al horno o a la parrilla (Al peso - 100 grs.) 14,00€

Centollo gallego cocido (Kg.) 75,00€

Gamba roja en sartén al Ajo-guindilla 21,00€

**CHACINAS, QUESOS Y SALAZONES**

Jamón ibérico puro bellota al corte 25,50€

Selección de quesos afinados con membrillo natural y frutos secos 16,50€

Anchoas del Cantábrico sobre tomate natural y aguacate (6 Unidades) 18,00€

**CAPRICHOS DEL MAR**

Ceviche de lubina y alistado en jugo de lima 21,00€

Tartar de atún con tomate cassé, aguacate, alga wakame y sésamo tostado 22,00€

Salpicón de marisco tibio al vinagre de Jerez 21,00€

**PULPO EN VARIAS FORMAS**

Pulpo a la Gallega con cachelos al aceite de pimentón 19,75€

Pulpo de pedrero a las brasas con Alioli suave 19,75€

**FRITOS EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN**

Boquerones abiertos fritos al limón 13,50€

Croquetas cremosas hechas en casa (6 Uds.) 13,80€

Lubina frita al adobo de lima 16,50€

Calamares de potera a la Andaluza 17,50€

**¡Todos nuestros pescaítos fritos se acompañan de piperrada de pimientos asados!**

**CON LOS MEJORES HUEVOS CAMPEROS**

Tortilla de merluza de pincho y puerro confitado 14,50€

Huevos camperos con rabas de calamar 18,00€

Huevos rotos con jamón de montanera y patatas fritas, finísimas y crujientes 18,50€

**VERDURAS DE TEMPORADA Y ENSALADAS FRESCAS**

Tomates de temporada con piparras encurtidas 12,50€

Pimientos verdes de Padrón, !Unos pican y otros no¡ 10,50€

Ensaladilla rusa tradicional con bonito del norte 14,80€

Ensalada verde con tomates deshidratados, Parmigiano Reggiano, frutos secos

y jamón ibérico al aliño de Módena 15,50€

Ensalada de ventresca de bonito con tomate natural y cebolla dulce 16,50€

Parrilla de verduras de estación al grill con su romesco 14,50€

Aperitivos y panes artesanos 2,50€

**Si tiene alguna intolerancia alimentaria háganoslo saber. Disponemos de información sobre los alérgenos.**

**Solicítela a nuestro personal. Todos los productos se preparan para llevar. El pan y los postres son elaborados en nuestro obrador. ¡Pruébelos¡**

**SELECCIÓN DE ARROCES EN PAELLA Y FIDEUÁ (MÍN.2 PERSONAS)**

Marinero, todo limpio para no mancharse. Precio por persona....21,00€

Negro a la tinta del calamar de Palanza Precio por persona....21,00€

Con chipironcitos de potera y verduritas Precio por persona....21,00€

De solomillo, pollo campero y ajos tiernos Precio por persona....22,50€

Con carabineros del Sur Precio por persona....24,50€

Con bogavante y rape de Costa Precio por persona....27,50€

Especial de marisco Precio por persona....30,00€

Fideua de cabellín con marisco y pescado de roca Precio por persona....21,00€

**PESCADOS FRESCOS DEL DÍA**

Chipirones de Costa a la parrilla con alioli suave 19,00€

Cogote de merluza de pincho y su pil-pil 21,50€

Pescados a la sal. Consúltenos (Mínimo 2 personas, precio por pers.) 23,50€

Rape de tripa negra al horno con Bilbaína ligera, (Para 1 o para 2) 24,50€

Lenguado de estero "El Barril" asado con su piel 28,50€

Atún rojo de almadraba a la parrilla con salteado de espinacas y romesco 24,50€

**CARNES DE LA TIERRA**

Lomo de vaca madura a la parrilla con patatas fritas finas y crujientes 29,50€

Picantón de grano braseado al romero y cítricos 17,00€

Mollejitas salteadas con ibérico al Jerez 18,50€

Salteado de solomillo al Oporto con ajetes tiernos 19,50€

Solomillo a la parrilla con pimientos de piquillo 23,50€

Solomillo en su jugo con foie fresco de pato 24,50€

Steak tartar de solomillo preparado al momento 22,50€

Pregunte por nuestras sopas frías y platos de temporada

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

**Nuestra cocina está abierta todo el día, de 12H. am a 00,30 H. Abrimos domingos y festivos**