

FUERA DE CARTA Productos de temporada

Ostra Gillardeau con caviar de aceite, aire de cava y lima 4,60 €/unidad

Nuestros erizos rellenos de queso "Fermió" 1,90 €/unidad

Alcachofas salteadas con calamar 16,50 €

Arroz seco de erizos y anemonas 20 €

menú mediodía

excepto sábado,
domingo y festivos

21

iva incluido

primero a elegir

Canelón frío de langostinos, piña y aguacate con salsa rosa

Brandada de bacalao, pimientos del piquillo y piña al gin

Berengena rellena de marisco

Carpaccio de buey Angus con huevos de codorniz, parmesano y helado de mostaza

segundo a elegir

Arroz a la marinera

Fideos negros con sepia y alioli

"Suquet" de raya (guiso de pescado con patatas)

Penegal salvaje la plancha con ajos fritos y verduritas (suplemento de 4 €)

postres a elegir

bebidas no incluidas.

menú gastronómico

siempre disponible

34

iva incluido

snacks y tapas para compartir

Atún

Sardina en escabeche con bacon, huevos de trucha y manzana

Foie gras micuit con palomitas

Croqueta de chipirones

Vieiras

plato a elegir

Arroz de centollo y buey de mar

Bacalao a la lata con tomate

Rodaballo o Rémol (pieza) a la plancha (suplemento 4,5 €)

Canelones de pularda con setas, foie y bechamel trufada

postres a elegir

bebidas no incluidas.

"La proximidad del mar y la lonja de pescadores, hacen que nuestra carta quede reflejada con productos de máxima calidad y preparados con recetas sencillas que permitan reconocer los auténticos sabores, es la base de nuestra cocina."

entrantes		
Anchoas de la Escala		15
Tartar de atún, caviar de arenque, tomate y aguacate		15
Croquetas de marisco	1,60 unidades	
Calamares a la romana		17
Chipirones rebozados		19
Navajas a la plancha		17
Almejas a la plancha		22
Gambas a la plancha		28
Cigalas a la plancha		28
Pulpo a la brasa		18
Cigalas pequeñas salteadas con panceta ibérica		18
Sepiones salteados con ajo y perejil		23
“La caja de madera” (calamares a la romana, gamba pequeña frita, croquetas de marisco y pescadito frito)		28
principal		
Arroz a la marinera con sepia, rape, gamba y cigalas		21
Arroz negro con chipirones y yuzu		19
Arroz caldoso de bogavante		34
Arroz seco de cohombros de mar		29
Dorada a la sal		28
Pescado de San Pedro		28
Lenguado a la plancha		28
Pieza de rape		28
Rom, Rodaballo		28
“Suquet” (guiso de pescado con patatas, cabracho y rape)		32
Zarzuela de pescado y marisco		32
Solomillo de vaca gallega con foie y jugo del asado		24

Por favor comuníquenos si usted presenta una intolerancia o alergia a algún producto.

I.V.A incluido