



TAPAS

Ostra Gíllardeau con caviar de aceite, aire de cava y lima	4,60	unidad
Atún marinado con aceite de oliva y soja	2,50	unidad
Anchoa con tostada con tomate	3,00	unidad
Mejillones en escabeche de verduras	8,00	
Crocanti , foie, palomitas, garnacha y frutas del bosque	3,50	unidad
Tostada de sardina escabechada con panceta ibérica y "tatin" de manzana	3,00	unidad
Croqueta de marisco	1,80	unidad
Croqueta de chipirones en su tinta	1,80	unidad
Chips de patata con brandada de bacalao y olivada	3,00	

ENTRANTES

Ensalada de temporada	8,50	
Boquerones en vinagre	6,50	
Gamba pequeña roja salteada con ajos 0,140 g.	14,50	
Tartar de atún, caviar de arenque ahumado y aguacate	15,00	
Tartar de salmón, alga nori, philadelfia y huevo de trucha	14,00	
Calamares a la romana	17,00	
Chipirones rebozados 0,180 g.	19,00	
La cajita de madera	15,00	
(calamares a la romana, gamba pequeña frita, croquetes de marisco y pescado frito)		
Berenjena rellena de marisco con alioli de miel	9,00	
Cigalas pequeñas salteadas con panceta ibérica	18,00	
Vieiras con crema de tupinambos, reducción de chorizo y alioli de tinta	14,00	
Navajas 7 piezas	17,00	
Almejas gallegas	22,00	
Cohombros de mar (plancha o rebozados) 150 g.	32,00	
Alcachofas salteadas	8,50	

PRINCIPALES

Sepiones salteados con ajo y perejil	23,00	
Gambas medianas	28,00	
Cigalas medianas	28,00	
Arroz a la marinera	23,00	
Arroz caldoso de bogavante	34,00	
Arroz seco de cohombros de mar 0,90 g.	29,00	
Arroz negro con chipirones y "yuzu"	19,00	
Zarzuela de pescado y marisco	28,00	
"Suquet" de raya (guiso de pescado con patatas)	17,00	
"Suquet" de bacalao con alioli	21,00	
Lenguado	28,00	
Pescado de San Pedro	28,00	
Pulpo a la brasa	18,00	
Rape con ajos	28,00	
Rémol, Rodaballo	28,00	
Pescado de mercado frito a la manera de los pescadores del puerto	21,00	
Canelones de pularda con setas, foie y bechamel trufada	14,00	
Calamares rellenos a la americana	17,00	
"Farcellets" de col rellenos de pescado y marisco	12,50	
Sepia con albóndigas	17,00	
Pollo con caracoles y cigalas	19,00	