

ENTRANTES FRIOS Y CALIENTES

Ensalada Caballito de Mar (hojas de espinacas, canónigos, berros, parmesano, nueces, piñones y trufa negra) (8)

Anchoas del Cantábrico con tomate kumato en rodajas, cebolla morada y ajos tiernos (12-13)

Ensalada fresca de legumbres con aliño de naranja y menta (garbanzos, judías rojas, apio, manzana verde, tomate y plátano frito) (4-5-13-14)

Tártaro de atún con aliño de soja, jengibre y salsa de miso (6-2-11-13-12)

Esqueixada de bacalao confitado y gamba roja marinada en cítricos (10-11-12-13)

Pulpo a feira Caballito de Mar (pulpo, patata de la puebla confitada, ali oli de cítricos y pimentón dulce) (1-11)

Raviolis rellenos de foie gras y boletus con crema de funghi porcini (13-8-1)

Montadito de foie gras con manzana, cebolla caramelizada y reducción de Pedro Ximénez (1-3-13)

CLÁSICOS DE SIEMPRE PARA PICAR

Calamar a la andaluza con ali oli de tinta de calamar (2-11-12)

Gambita frita con salsa tártara (2-3-11-12)

Gambas al ajillo (13-10)

Mejillón con salsa marinera (2-12-13-11)

Almejas al vino blanco (2-12-13-11)

Navajas a la plancha (11-12)

Pimiento de padrón (2)

Nota: servicio extra de pan 1,25€

IVA INCLUIDO

ARROCES (mínimo 2 pers. Precio por persona)

Paella de marisco (1-2-3-10-11-12-13-4-14)

Paella mixta ciega con carne y marisco sin cáscara (1-2-3-10-11-12-13-4-14)

Paella negra de sepia (1-2-3-10-11-12-13-4-14)

PESCADOS EMPLATADOS DE COCINA

Parrillada de mariscos (mínimo dos personas - precio por persona) (11-12)

Bogavante, gamba roja, cigalas, nécoras, navajas, almejas, calamar, mejillones, bocas, cuerpos de cangrejo y zamburiñas

Tataki de atún rojo con falso cous cous de coliflor, mayonesa de soja y brotes (6-10-12-13-14)

Lomo de merluza con puré de patata violeta e intenso tomate (2-5-12-13-14)

Bacalao confitado con potaje de edamame y sobrasada (2-4-12-13)

PESCADOS y MARISCOS

Según precio de mercado

La variedad de pescados y mariscos de nuestra vitrina y vivero, pueden ser cocinados de distintas maneras, déjese aconsejar por nuestros profesionales, que le ofrecerán la mejor opción para cada producto.

De la vitrina a la parrilla: Rodaballo, Lubina, Besugo, Virrey, Salmonetes

De nuestra vitrina: Lubina a la sal, Lenguado menier, Gallo de San Pedro frito con cebolla, Besugo o Dorada en tempura

CARNES

Albóndigas de ternera, foie gras con salsa de trompetas y puré trufado (1-2-3-13)

Chuletón Sashi a la brasa (950grs. aprox., 2 personas) (1-13)

Solomillo de ternera con trigueros, gajos de patata y salsa holandesa (1-3-13-14)

Steak tártar (3-12-13)

