

MARISCOS DEL DÍA

Los de concha

Ostra gigante gallega	½ Docena	19,00 €
Almejas de Cambados al limón	100 grs.....	13,00 €
Almejas finas gallegas a la Marinera		24,50 €

Del Sur

Gamba blanca de Huelva	100 grs.....	12,00 €
Gamba roja de Alicante	100 grs.....	14,00 €
Cigala tronco de Marín a la plancha	100 grs.....	15,00 €
Carabinero de Isla Cristina a la plancha	100 grs.....	11,00 €
Langostinos de Sanlúcar	100 grs.....	9,00 €

Del Norte

Nécoras gallegas de la Ría	100 grs.....	10,00 €
Centollo gallego de O ´ Grove	100 grs.....	7,50 €
Bogavante gallego a la plancha	100 grs.....	7,00 €
Langosta gallega a la plancha	100 grs.....	12,00 €
Camarón gallego de O ´ Grove	100 grs.....	25,00 €
Percebe de Cedeira	100 grs.....	24,00 €

COSAS DEL PULPO

Pulpo con cachelos al aceite de pimentón	17,50 €
Pulpo de pedrero a las brasas con Alioli suave	17,50 €

PICOTEO, PARA COMPARTIR

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo	26,00 €
Lomo ibérico de bellota cortado a cuchillo.....	22,00 €
Queso manchego curado, tradicional	16,00 €
Croquetas caseras diferentes cada día	12,50 €

COSAS DEL CAMPO

Ensalada de tomates aliñados con vinagre, sal Maldón y aceite de oliva virgen.....	12,00 €
Ensaladilla rusa tradicional con bonito y gambas.....	14,50 €
Ensalada de ventresca con tomate pelado y cebolleta dulce	17,50 €
Ensalada "Barril" con lomos de bonito, tomate, cebolleta y naranja.....	17,50 €
Ensalada de salmón ahumado con patatas y caviar de arenque.....	18,50 €
Selección de verduritas de la Huerta a la plancha con salsa Romesco	13,50 €
Alcachofas de la Huerta con pulpo y ajada.....	16,50 €
Ragout de setas y boletus de temporada con mariscos	19,50 €
Tortilla de puerros frescos y bacalao.....	14,00 €
Huevos de corral rotos con picadillo de jamón y patatas panadera	16,50 €

COSAS DEL MAR, NUESTRA SELECCIÓN

Calamares de potera a la Andaluza o a la plancha	16,00 €
Chipirones de Ondarroa a la plancha con salsa Mery.....	17,50 €
Anchoas del Cantábrico con tomate y aguacate	17,50 €
Pimientos de piquillo rellenos de bacalao.....	17,50 €
Salmón ahumado al método tradicional con guamición.....	19,00 €
Salpicón de marisco (carabineros, gambas, langostinos.....)	22,00 €
Bacalao al Ajoarriero con gambas	22,50 €
Bacalao en su Pilpíl con almejas	24,00 €

ARROCES (MÍN.2 PERSONAS - PRECIO POR PERSONA)**Elaborados con el mejor arroz de Calasparra. Los hacemos secos y caldosos**

Arroz Marinero caldoso	24,00€
Arroz seco con verduritas y marisco	24,00€
Arroz meloso con carabinero, cachetes y almejas.....	26,50€
Arroz con bogavante, tipo paella.....	29,50€
Sopa Marinera de pescadores, máximo sabor.....	18,00€

PESCADOS DE ANZUELO

Lomo de rape de tripa negra con Bilbaína y ajitos dorados.....	24,50€
Delicias de merluza a la Romana con alioli de limón.....	25,00€
Lenguado salvaje al Gusto.....	26,00€
Trancha de merluza a la Gallega con su ajada. (También se prepara al gusto).....	26,50€
Cocochas de merluza de pincho al Pilpil	30,00€

CARNE, VARIOS GUSTOS

Costillitas de cordero lechal fritas al ajillo.....	19,50€
Daditos de solomillo con ajitos y guindilla al aroma de Oporto.....	19,50€
Entrecot de carne roja a la parrilla fileteado con guarnición.....	22,50€
Solomillo limpio torneado a la parrilla	22,50€

Pan y picos artesanos. (Precio por persona).....2,25 €