

**MARISCOS DEL DÍA****Los de concha**

Ostra gigante gallega	½ Docena .....	24,00 €
Almejas de Cambados al limón	100 grs .....	14,00 €
Almejas finas gallegas a la Marinera .....		24,50 €

**Del Sur**

Gamba blanca de Huelva	100 grs .....	12,00 €
Gamba roja de Alicante	100 grs .....	15,00 €
Cigala tronco de Marín a la plancha	100 grs .....	16,00 €
Carabinero de Isla Cristina a la plancha	100 grs .....	12,00 €
Langostinos de Sanlúcar	100 grs .....	10,00 €

**Del Norte**

Nécoras gallegas de la Ría	100 grs .....	11,00 €
Centollo gallego de O'Grove	100 grs .....	8,00 €
Bogavante gallego a la plancha	100 grs .....	7,50 €
Langosta gallega a la plancha	100 grs .....	14,00 €
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.....	18,50 €
Pulpo de pedrero a las brasas con Alioli suave .....	18,50 €

**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 €
Anchoas del Cantábrico con tomate y aguacate.....	18,50 €

**CON HUEVOS DE CORRAL**

Tortilla de puerros frescos y bacalao.....	15,50€
Huevos de corral rotos con picadillo de jamón y patatas panadera .....	16,50€

**COSAS DEL CAMPO**

Selección de tomates aliñados y piparras encurtidas.....	13,00€
Ensaladilla rusa tradicional con bonito y gambas.....	14,50€
Ensalada de ventresca con tomate pelado y cebolleta dulce.....	18,50€
Ensalada "Barril" con lomos de bonito, tomate, cebolleta y naranja .....	18,50€
Ensalada de salmón ahumado con patatas y caviar de arenque .....	19,50€
Selección de verduritas de la Huerta a la plancha con salsa Romesco .....	14,50€
Alcachofas de la Huerta con pulpo y ajada .....	18,50€
Ragout de setas y boletus de temporada con mariscos.....	20,50€
Pan y picos artesanos. (Precio por persona).....	2,40 €

**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 .....	26,00€
Arroz meloso con carabinero, cachetes y almejas .....	26,50€
Arroz con bogavante, tipo paella .....	29,50€
Sopa Marinera de pescadores, máximo sabor .....	18,00€

**COSAS DEL MAR, NUESTRA SELECCIÓN**

Calamares de potera a la Andaluza o a la plancha.....	17,50 €
Chipirones de Ondarroa a la plancha con salsa Mery.....	18,50 €
Pimientos de piquillo rellenos de bacalao.....	19,50 €
Salmón ahumado al método tradicional con guarnición .....	20,00 €
Salpicón de marisco (carabineros, gambas, langostinos...)	23,50 €
Bacalao al Ajoarriero con gambas .....	24,00 €
Bacalao en su Pilpil con almejas .....	24,00 €

**PESCADOS DE ANZUELO**

Lomo de rape de tripa negra con Bilbaína y ajitos dorados .....	26,50€
Delicias de merluza a la Romana con alioli de limón.....	25,00€
Lenguado salvaje al Gusto.....	28,50€
Trancha de merluza a la Gallega con su ajada. (También se prepara al gusto) .....	26,50€
Cocochas de merluza de pincho al Pilpil.....	32,50€

**CARNE, VARIOS GUSTOS**

Costillitas de cordero lechal fritas al ajillo.....	20,50€
Daditos de solomillo con ajitos y guindilla al aroma de Oporto .....	20,50€
Entrecot de carne roja a la parrilla fileteado con guarnición.....	23,50€
Solomillo limpio torneado a la parrilla .....	24,50€