

DIARY SEAFOOD/ MARISCOS DEL DÍA**SHELLFISH / Los de concha**

GALICIAN LARGE OYSTERS UNIT / Ostra gigante gallega	1/2 Docena.....	€24,00
CLAMS FROM CAMBADOS IN LEMON / Almejas de Cambados al limón	100 Grs.....	€14,00
CARPET SHELL CLAMS À LA MARINIÈRE / Almejas finas gallegas a la Marinera		€24,50

FROM THE SOUTH / Del Sur

SHRIMPS FROM HUELVA / Gamba blanca de Huelva	100 Grs.....	€12,00
RED SHRIMPS FROM ALICANTE / Gamba roja de Alicante	100 Grs.....	€15,00
SEA-CRAWFISH GRILLED OR BOILED / Cigala tronco hervida / plancha	100 Grs.....	€16,00
GRILLED LARGE RED PRAWNS FROM ISLA CRISTINA / Carabinero de Isla Cristina a la plancha	100 Grs	€12,00
KING PRAWNS FROM SANLÚCAR / Langostinos de Sanlúcar	100 Grs.....	€10,00

FROM THE NORTH / Del Norte

CRABS FROM "RÍA" / Nécoras de la Ría	100 grs.....	€11,00
KING-CRAB FROM O'GROVE / Centollo de O' Grove	100 grs.....	€8,50
GALICIAN LOBSTER / Bogavante gallego a la plancha	100 grs.....	€7,50
GRILLED GALICIAN LOBSTER / Langosta gallega a la plancha	100 grs.....	€14,00
GALICIAN SMALL SHRIMPS / Camarón gallego	100 grs.....	€25,00
BARNACLES FROM CEDEIRA / Percebe de Cedeira	100 grs.....	€24,00

OCTOPUS DISHES / COSAS DEL PULPO

STEAMED OCTOPUS IN PAPRIKA OIL	€19,50
Pulpo con cachelos al aceite de pimentón	
BRAISED OCTOPUS WITH MILD AÏOLI	€19,50
Pulpo de pedrero a las brasas con Alioli suave	

ASSORTED FINGER FOOD / PICOTEO, PARA COMPARTIR

CARVED SLICES OF ACORN-FED IBERICO HAM	€26,00
Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo	
CARVED SLICES OF ACORN-FED IBERICO PORK LOIN	€22,00
Lomo ibérico de bellota cortado a cuchillo	
MANCHEGO MATURE CHEESE / Queso manchego curado, tradicional.....	€16,00
HOME-MADE CROQUETTES, DIFFERENT FILLING EVERY DAY.....	€12,50
Croquetas caseras, diferentes cada día	
CANTABRIAN ANCHOVIES WITH TOMATOES AND AVOCADO	€18,50
Anchoas del Cantábrico con tomate y aguacate	

THE BEST FREE-RANGE EGGS / CON LOS MEJORES HUEVOS DE CORRAL

LEEK AND COD CONFIT OMELETTE	€15,50
Tortilla de puerros frescos y bacalao	
RUNNY FRIED EGGS WITH FINELY CHOPPED IBERICO HAM AND CHIPS	€17,50
Huevos de corral rotos con picadillo de jamón y sus patatitas	

SALADS AND VEGETABLES / VERDURAS Y ENSALADAS

ASSORTED GARDEN TOMATOES DRESSED WITH MALDON SALT AND VIRGIN OLIVE OIL	€13,00
Tomatitos seleccionados y aliñados con sal Maldón y aceite de oliva virgen	
RUSSIAN SALAD WITH TUNA AND SHRIMP	€14,50
Ensaladilla rusa tradicional con bonito y gambas	
TUNA SALAD WITH SEASONAL TOMATO AND SPRING ONIONS.....	€18,50
Ensalada de ventresca con tomate y cebolleta	
BONITO STEAK SALAD WITH TOMATOES, SPRING ONIONS AND ORANGE.....	€18,50
Ensalada de lomos de bonito con tomate, cebolleta y naranja	
SMOKED SALMON SALAD WITH BOILED POTATOES AND HERRING CAVIAR.....	€21,50
Ensalada de salmón ahumado con patatas y caviar de arenque	
SELECTION OF GARDEN VEGETABLES, GRILLED WITH ROMESCO SAUCE.....	€15,50
Selección de verduritas de la Huerta a la plancha con salsa Romesco	
ARTICHOKEs WITH OCTOPUS AND GARLIC SAUCE.....	€18,50
Alcachofas de la Huerta con pulpo y ajada	
SEASONAL MUSHROOM AND BOLETUS RAGOUT WITH SEAFOOD	€20,50
Ragout de setas y boletus de temporada con mariscos	

**OUR RICE (2 PERSON MINIMUM) P.P. / ARROCES (MÍN.2 PERSONAS) RAC.
MADE WITH THE BEST CALASPARRA RICE- DRIED RICE AND RICE CASSEROLE
Elaborados con el mejor arroz de Calasparra. Los hacemos secos y caldosos**

SEAFOOD RICE BROTH / Arroz Marinero caldoso	€24,00
DRIED RICE WITH SEAFOOD AND VEGETABLE..... Arroz seco con verduritas y marisco	€26,50
RICE WITH LARGE RED PRAWNS, MONKFISH AND CLAMS..... Arroz meloso con carabinero, cachetes y almejas	€26,50
RICE WITH LOBSTER / Arroz con bogavante gallego, tipo paella.....	€29,50
CLASSIC FISH AND SHELLFISH SOUP / Sopa Marinera de pescadores.....	€18,00

**OUR SPECIALTY "FROM THE SEA
COSAS DEL MAR, NUESTRA SELECCIÓN**

JIG-CAUGHT SQUID FRIED ANDALUSIAN-STYLE OR GRILLED	€17,50
Calamares de potera a la Andaluza o a la plancha	
GRILLED BABY SQUID WITH GARLIC AND PARSLEY OIL	€18,50
Chipirones de Ondarroa a la parrilla con salsa Mery	
BABY RED PEPPERS STUFFED WITH COD	€19,50
Pimientos de piquillo rellenos de bacalao	
MARINATED SALMON MADE IN THE TRADITIONAL MANNER WITH GARNISH	€21,50
Salmón ahumado al método tradicional con guarnición	
SEAFOOD COCKTAIL; RED PRAWNS, SHRIMPS AND KING PRAWNS.....	€23,50
Salpicón de marisco (carabineros, gambas, langostinos....)	
AJOARRIERO-STYLE COD WITH SHRIMP	€26,50
Bacalao al Ajoarriero con gambas	
COD IN PIL-PIL SAUCE WITH CLAMS.....	€26,50
Bacalao en su Pilpíl con almejas	

FISH DISHES / PESCADOS DE ANZUELO

BLACK-BELLIED LOIN MONKFISH WITH A LIGHT BILBAO-STYLE SAUCE AND TOASTED GARLIC ...	€26,50
Lomo de rape de tripa negra con Bilbaína y ajitos dorados	
FRESH HAKE IN BATTER WITH LEMON AÏOLI	€25,00
Delicias de merluza a la Romana	
WILD SOLE TO TASTE / Lenguado salvaje al Gusto	€28,50
GALICIAN-STYLE HAKE TRUNK WITH GARLIC SAUCE (OR TO TASTE).....	€26,50
Trancho de merluza a la Gallega con su ajada (o al gusto)	
FRESH HAKE CHEEKS IN PIL-PIL SAUCE /	€32,50
Cocochas de merluza de pincho al Pilpíl	

MEAT PREPARED IN DIFFERENT WAYS /CARNES, VARIOS GUSTOS

SUCKLING LAMB RIBS FRIED WITH GARLIC /.....	€21,50
Costillitas de lechal fritas al ajillo	
DICED SIRLOIN LIGHTLY SEASONED WITH CHILLI AND GARLIC AND A HINT OF PORTO	€21,50
Daditos de solomillo con ajitos y guindilla al aroma de Oporto	
GRILLED SLICED BEEF ENTRECOTE WITH GARNISH	€25,50
Entrecot de carne roja a la parrilla fileteado con guarnición	
GRILLED SIRLOIN STEAK / Solomillo limpio torneado a la parrilla	€24,50

HOMEMADE BREADS (PER PERSON) / Pan y picos artesanos (precio por persona) €2,40