

Para compartir

	½ Ración	Ración
Pan de coca de Folgueroles con tomate de colgar		3,20€
Croquetas caseras de jamón (4 ó 8 unidades)	9,60€	16,50€
Croquetas caseras de marisco (4 ó 8 unidades)	9,60€	16,50€
Croquetas de arroz negro con alioli de miel y panceta ibérica (4 ó 8 unidades)	10,50€	17,50€
Mejillones a la marinera		15,50€
Pescadito frito "Morralla"	9,40€	15,90€
Buñuelos de bacalao	9,60€	16,50€
Filete de anchoas del Cantábrico (3 ó 6 unidades)	9,60€	16,50€
Calamares a la romana con salsa tártara	11,90€	19,95€
Berberechos de las Rías al vapor o a la plancha	11,90€	19,95€
Navajas a la plancha		19,95€
Jamón Ibérico de bellota gran Reserva cortado a cuchillo	15,00€	25,00€
Pulpo de las costas de Galicia con cachelos y pimentón de la vera	16,50€	27,50€
Almejas de Galicia en salsa marinera (8 unidades)		34,10€
"Closcada Loca" (<i>almejas gallegas, berberechos de la Rías y mejillones</i>)		34,10€

Para empezar a comer

Ensalada verde de hortalizas, espárragos blancos y migas de atún		12,50€
Sopa de pescado de roca y gambitas	8,60€	13,80€
Espaguetis negros salteados con ajo y perejil y su calamar a la plancha		14,50€
Salmón marinado al eneldo		18,50€
Ensalada de vieiras a la plancha, gambas confitadas, queso feta, granada y vinagreta de setas		20,00€
Tartar de salmón, cremoso de aguacate y aire de lima		20,50€
Tartar de atún, tomate seco, caviar de wasabi y brotes de cilantro fresco		24,50€

Nuestros Arroces (mínimo 2 pers.)

Paella de verduras		19,65€/per
Fideuà de langostinos y sepia con alioli (aparte)		20,65€/per
Paella del Senyoret		22,00€/per
Arroz negro con sepia y almejas		24,25€/per
Arroz Caldoso de Bacalao y verduras		25,05€/per
Paella Marinera de Pescados y Mariscos		27,90€/per
Paella o arroz Caldoso de Bogavante		39,00€/per

Fuente del Almirante

Mariscada a la plancha (marisco de importación) 85,50€/per
(1/2 bogavante, cigalas, langostinos, gambas, navajas, berberechos, almejas y mejillones)

Nuestros “Cangrejos”

Buey de mar preparado (unidad) 24,00€

Los pescados de nuestras costas

Dorada de ración al horno o a la sal 20,40€

Cogote de Merluza a la Donostiarra con verduritas salteadas 20,60€

Lomo de bacalao confitado, crema de pimientos del piquillo y queso payoyo, castañas confitadas y rúcula 24,40€

Tataki de salmón rebozado en panko sobre carpaccio de calabacín, salsa de coco y chile chipotle 24,40€

Merluza del Norte a la plancha con verduras al vapor 14,80€ 24,80€

Lubina, crema ibérica de sobrasada, mazorcas baby y alioli de ajo negro 24,80€

Cazuela de Rape a la marinera 28,50€

Suquet de los pescadores con Rape y patatas 28,50€

Los sabores de la Tierra

Cangreburger (hamburguesa de ternera con su pan) 16,40€

Callos con garbanzos 18,00€

Entrecot de ternera con patatas baby asadas 19,50€

Dados de solomillo al ajillo con patatas fritas y pimientos de Padrón 22,50€

Solomillo de ternera, cebollitas glaseadas, chips de boniato y salsa oporto 27,50€

Para los más dulces...

Crema Catalana 5,75€

Tarta de queso con frutas del bosque y su crujiente 6,75€

Brownie de chocolate con sorbete de apio y lima 6,75€

Hojaldre de crema caramelizado con helado de turrón 6,75€

Crema y merengue de lima limón en hojaldre caramelizado 6,75€

Tiramisú artesano con crema de café 6,75€

Fruta de temporada con yogur griego de regaliz 6,75€

Helado Artesano (chocolate, vainilla o turrón) 6,75€

SUGERENCIAS

<i>Ensalada de queso de cabra, berenjena asada, arándanos y frutos secos</i>	<i>18,50 €</i>
<i>Salmón en salsa de naranja, mango salteado y papaya</i>	<i>24,40 €</i>
<i>Bacalao con salsa Idiazábal, espinacas frescos salteados y reducción de Pedro Ximénez</i>	<i>24,40 €</i>

<i>Parrillada de Pescados del Día (para compartir) (Dorada, Rape, Merluza, Cigala y Gamba de la Costa , Calamar de playa y Mejillones)</i>	<i>45,00 €</i>
--	----------------

DIRECTO DE LAS LONJAS DE PESCADO:

Estos productos serán cobrados según el peso servido

MARISCOS

<i>Ostra Guillaudeau nº 3</i>	<i>5,50 /ud</i>
<i>Cañailas</i>	<i>22,20</i>
<i>Cigala al estilo Ferrol (350 gr.)</i>	<i>34,00</i>
<i>Percebes cocidos (200 gr.)</i>	<i>48,00</i>
<i>Gamba Roja de Arenys a la plancha (200 gr.)</i>	<i>52,00</i>
<i>“Espardenyes” a la plancha (200 gr.)</i>	<i>55,00</i>
<i>Bogavante del Cantábrico (según peso)</i>	<i>115 €/Kg</i>

PESCADOS SALVAJES

<i>Dorada, Lenguado, Lubina, Besugo ... (a la Sal, a la Donostiarra, al Horno o Plancha)</i>	<i>95 €/Kg</i>
--	----------------

Les sugerimos que consulten los pescados y mariscos que tenemos disponibles diariamente con nuestro equipo de sala. Les recomendamos que se dejen asesorar a fin de escoger el tipo y tamaño que mejor se adapte a sus preferencias.

Por favor, Tengan presente que los pescados se sirven enteros.