

ENTRANTES

JAMÓN DE BELLOTA “JOSELITO”	36
CROQUETAS CASERAS DE JAMÓN IBÉRICO	16
PULPO BRASEADO, CON PURE DE APIONABO	25
ANCHOA, QUESO DE ARZÚA Y FOCACCIA (4UDS)	25
STEAK TARTAR DE VACA GALLEGA	29
FALSA LASAÑA DE BUEY DE MAR	23

MARISCOS

SALPICÓN DE BOGAVANTE	56
ALMEJA FINA A LA PLANCHA	45
VOLANDEIRAS DE CAMBADOS	28
NAVAJAS A LA SARTÉN	28
COLA DE CIGALA A LA BRASA, BRIOCHE Y SALSA AMERICANA (1 ud)	15
VIEIRA CON PARMENTIER DE YUZU Y JAMÓN IBÉRICO (1 ud)	15
HUEVOS CON CARABINERO	32

ARROCES (Min. 2 personas)

ARROZ MELOSO DE CARABINERO	55 pp
ARROZ CALDOSO DE BOGAVANTE	55 pp
ARROZ SECO DE LANGOSTA	70 pp

PESCADOS SALVAJES PIEZA ENTERA

SAN MARTIÑO KG	S/M €/kg
LUBINA KG	S/M €/kg
LENGUADO KG	S/M €/kg
PALOMETA ROJA KG	S/M €/kg
RODABALLO KG	S/M €/kg

PESCADOS RACIÓN

MERLUZA AL VAPOR , ESPINACAS SALTEADAS Y PIL-PIL DE LIMA	28
CALDEIRADA DE PESCADO	32

CARNES

SOLOMILLO DE VACA, PARMENTIER Y BIMBI	29
MOLLEJA DE VACA CON PURE DE AIPONABO	27

Pan y aperitivo 2.00 euros.
Precios IVA incluido

MARISCO POR ENCARGO. CONSÚLTENOS