

PARA PICAR & COMPARTIR

- Tostada de anchoa con tomate 3,50 unidad
- Brioche de anchoa con mantequilla y foie 4,50 unidad
- Tostada de sardina escabechada con panceta y manzana 3,50 unidad
- Chips de patata con bacalao, queso y olivada 3,50 unidad
- Alcachofas salteadas con vieiras y jamón ibérico 15,50
- Pulpo a la brasa con cebolla confitada, patata y pimentón 18,00
- Pan de aceite de oliva con tomate de colgar 3,50

NUESTROS CRUDOS, ENSALADAS & OSTRAS

- Tartar de gambas con cacahuete y mango 4,50 unidad
- Ostra Gillardeau con caviar de aceite, espuma de cava y yuzu 5,00 unidad
- Atún marinado con aceite de oliva y soja 3,00 unidad
- Tomates con vinagreta de miel y mostaza 11,50
- Tartar de atún, caviar de arenque ahumado y aguacate 17,00
- Tartar de salmón, alga nori, philadelphia y huevo de trucha 15,00

FRITOS

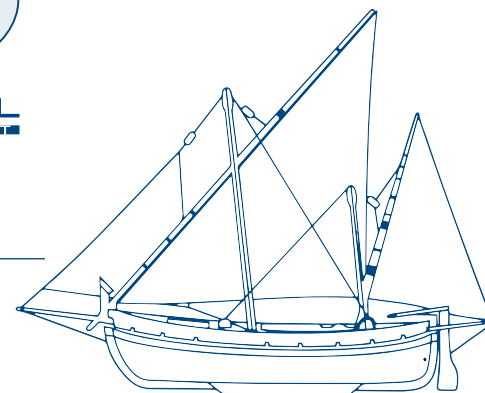
los clásicos de siempre

- Croqueta de marisco 1,80 unidad
- Croqueta de chipirones en su tinta 1,80 unidad
- Calamares fritos con mayonesa y romesco 6,50 tapa
- Sardinias marinadas con limón y fritas 14,50
- Chipirones rebozados 21,00
- Calamares a la romana 19,00
- La cajita de madera 17,00
(calamares a la romana, gamba pequeña frita, croquetas de marisco y pescado frito)

DEL MAR A LA MESA

plancha y frito

- Lenguado 32,00
- Rape rodajas 32,00
- Rémol, Rodaballo 30,00
- Pescado de mercado frito a la manera de los pescadores del puerto 30,00



SUGERENCIAS

- Berenjena rellena de marisco con alioli de miel 11,00
- Sepiones salteados con ajo y perejil 25,00
- Vieiras con crema de tupinambos, reducción de chorizo y alioli de tinta 16,00
- "Suquet" de raya (guiso de pescado con patatas) 17,00
- Zarzuela de rape, sepia, gamba blanca y almejas 30,00

Menú Producto Local 34,00

(menú servido para mesa completa)

- Aperitivo
- 3 Tapas
- Plato de temporada
- Postre

Bebidas no incluidas

El menú se elabora en función de productos de temporada

ARROCES

de la casa

- Arroz a la marinera 23,00
- Arroz caldoso de bogavante 34,00
- Arroz seco de cohombres de mar 100 g 29,00
- Arroz negro con chipirones y "yuzu" 19,00

MARISCO

pancha y salteado

- Gambas medianas 35,00
- Cigalas medianas 28,00
- Cigalas pequeñas salteadas con panceta ibérica 21,00
- Navajas 7 piezas 17,00
- Almejas gallegas 25,00

CARNE & FOIE

- Crocanti, foie, palomitas, garnacha y frutas del bosque 3,50 unidad
- Canelones de pollo de corral con setas, foie, jugo del asado y bechamel 14,00
- Steak tartar de vaca madurada 24,50