



With the best bread with tomato and virgin olive oil.  
Con el mejor pan con tomate y aceite de oliva virgen.

### Fresh seafood / mariscos frescos del día

AROSA ESTUARY OYSTER (IN SEASON) UNIT / Ostra plana de la Ría de Arosa (En temporada) Unidad .....	€4,50
PAN-FRIED (SMOOTH) VENUS CLAMS / Almejas de concha fina a la sartén .....	€28,50
WHITE PRAWN FROM HUELVA, GRILLED OR BOILED / Gamba blanca de Huelva, cocida o plancha. 100Grs. ....	€16,00
RED PRAWN FROM SANTA POLA, GRILLED OR BOILED / Gamba roja de Santa Pola, cocida o plancha. 100Grs. ....	€16,50
GRILLED ISLA CRISTINA KING PRAWNS / Carabineros de Isla Cristina a la parrilla 100Grs. ....	€16,50

Other seafood according to market, consult us. (Spider crab, shrimp, barnacle, langoustine...).

Otros mariscos según mercado, consúltenos. (Centollo, camarón, percebe, nécora, cigala...).

### Cured pork, cheeses and foie gras / chacinas, quesos y foie ½ portion    porción

CARVED SLICES OF ACORN-FED IBERIAN CURED HAM / Jamón ibérico de bellota selección cortado a cuchillo. ....	€16,50	€26,00
ASSORTED HOMEMADE CHEESES WITH QUINCE JELLY AND NUTS .....	€16,00	
Selección de quesos artesanos con membrillo natural y frutos secos.		
HOMEMADE DUCK FOIE TERRINE WITH FIG PRESERVE .....	€16,00	€24,00
Terrina de foie de pato hecho en casa con confitura de higos		

### Tartares

STEAK TARTARE PREPARED IN FRONT OF YOU / Steak tartar de solomillo hecho al momento .....	€15,00	€23,50
ALASKAN ROYAL SALMON TARTARE WITH AVOCAD AND ROCKET IN A MUSTARD AND LIME DRESSING .....	€21,50	
Tartar de salmón real de Alaska con aguacate y rúcula fresca al aliño de mostaza y lima.		

### Caprices of the sea / caprichos del mar

BRAISED OCTOPUS WITH MILD AÏOLI / Pulpo de pedrero a la brasa con Alioli ligero	€20,50	
GALICIAN-STYLE OCTOPUS WITH PAPRIKA OIL AND CACHELOS (TYPICAL POTATOES OF GALICIA) .....	€14,50	€20,50
Pulpo de pedrero a la Gallega con cachelos y aceite de pimentón.		
COD BRANDADA AU GRATIN / Brandada de bacalao al gratén .....	€16,00	
CANTABRIAN ANCHOVIES DOUBLE 0 (6 PIECES) / Anchoas del Cantábrico 00 (6 Uds.)	€19,50	

### Fried in virgin olive oil / fritos en aceite de oliva virgen

FRIED SILVER ANCHOVIES / Boquerones plateados fritos .....	€12,50	
HOME-MADE CROQUETTES, DIFFERENT FILLING EVERY DAY (6 UNITS) .....	€13,80	
Croquetas cremosas hechas en casa. Diferentes cada día (6 Uds.)		
COD FRITTERS WITH AJOBLANCO SOUP (6 UNITS) / Buñuelos de bacalao con Ajoblanco malagueño (6 Uds.) .....	€15,00	
FRIED MEDITERRANEAN WHITEBAIT WITH FREE-RANGE EGGS AND SALT FLAKES	€12,00	€18,50
Chanquetes del Mar Menor fritos con huevos camperos y escama de sal.		
JIG-CAUGHT SQUID FRIED TO ORDER / Calamares de potera fritos al momento	€12,00	€18,50

### Salads and vegetables / ensaladas y verduras

TRADITIONAL RUSIAN SALAD WITH ATLANTIC BONITO / Ensaladilla rusa tradiciona de bonito del Norte .....	€8,50	€13,50
---	-------	--------



**With the best bread with tomato and virgin olive oil.**  
**Con el mejor pan con tomate y aceite de oliva virgen.**

MIXED-LEAF SALAD WITH AVOCADO, WILD ASPARAGUS, APPLE, RADISH WITH PICKLED ONION AND A CITRUS DRESSING .....	€13,50
Ensalada de hojas verdes, aguacate, trigueros, manzana, rabanitos y cebolla encurtida al aliño de cítricos.	
TOMATO AND FRESHLY CAUGHT BONITO SALAD WITH SPRING ONIONS .....	€16,80
Ensalada de bonito de campaña, tomate natural y cebolleta dulce.	
BURRATINA WITH SUN-DRIED TOMATOES AND BASIL AND PINE NUT EMULSION .....	€16,00
Queso Burrata con tomate deshidratado, emulsión de albahaca y piñones.	
BRAISED VEGETABLES WITH ROMESCO SAUCE / Parrillada de verduras braseadas con salsa Romesco.....	€14,50
GRILLED FRESH ARTICHOKE WITH SALT CRYSTALS (IN SEASON) .....	€16,00
Alcachofas naturales a la parrilla con cristal de sal (En temporada)	

#### Home-made breads / Panes

artesanos .....	2,50€
-----------------	-------

WE HAVE INFORMATION ABOUT ALLERGENS. ASK OUR STAFF.  
Disponemos de información sobre alérgenos. Consulte con nuestro personal.

#### Rice / arroces

**Made with the best Calasparra rice. (Minimum 2 people- Price per person)**  
**Elaborados con el mejor arroz de Calasparra - Secos o caldosos. (Mín.2 pers.)**  
**precio por persona**

MARINIÈRE-STYLE WITH PEELES SHELLFISH, SO YOU DON'T STAIN YOURSELF / Marinero limpio, "para no mancharse" .....	€22,50
BLACK RICE WITH CUTTLEFISH IN ITS INK / Negro a la tinta del calamar .....	€21,50
RICE WITH SMALL CUTTLEFISH AND SEASONAL BABY GREENS / Arroz con chipirones y verduritas de temporada .....	€21,50
RICE WITH LARGE RED PRAWNS FROM ISLA CRISTINA / Arroz con carabinero de Isla Cristina .....	€25,00

#### Fresh fish of the day / pescados frescos del día

##### Char-grilled fish dishes / en parrilla

BLACK-BELLIED MONKFISH WITH A LIGHT BILBAO-STYLE SAUCE. FOR ONE AND FOR TWO. PRICE PER PERSON .....	€24,50
Rape de tripa negra y su Bilbaína. Para uno y para dos (Precio por persona).	
GUETARIAN-STYLE WILD TURBOT (MINIMUM 2 PEOPLE - PRICE PER PERSON)€28,00	
Rodaballo salvaje estilo Guetaria (Mínimo 2 personas - precio por persona).	

##### Outside of grill / fuera de brasa

LINE-CAUGHT CUTTLEFISH IN AJILI-MOJILI SAUCE / Chipirones de anzuelo al Ajili-mojili .....	€19,50
CANTABRIAN FRESH HAKE FILLET WITH A LIGHT BILBAO-STYLE SAUCE.....	€22,50
Lomo de merluza del Cantábrico a la Bilbaína suave	
SALTED SEA BASS (MINIMUM 2 PEOPLE - PRICE PER PERSON) .....	€24,00
Lubina a la sal (Min.2 personas - Precio por persona).	
ROASTED SENEGAL SOLE IN ITS SKIN / Lenguado de estero asado con su piel (400 Grs.)	€28,00

#### Char-grilled meat dishes / carnes seleccionadas a las brasas

CHAR-GRILLED GALICIAN BEEF CHOP. PERFECT FOR SHARING (750 GRS) ....	€48,00
Chuleta de vacuno mayor a la parrilla. Ideal para compartir (750 Grs)	
OAK CHAR-GRILLED ENTRECÔTE / Entrecot de lomo de pasto al carbón de encina	€23,50
CHAR-GRILLED SPICY BUTIFARRA SAUSAGE WITH WHITE BEANS / Butifarra fresca con monchetas (alubias blancas).....	€15,00

#### Beef sirloin from the somiedo valley's / solomillo de los valles de somiedo



**With the best bread with tomato and virgin olive oil.  
Con el mejor pan con tomate y aceite de oliva virgen.**

TRADITIONAL GRILLED STEER SIRLOIN / Tradicional solomillo de vacuno mayor a las brasas .....	€24,00
BEEF FILLET IN ITS JUS WITH FRESH DUCK FOIE / Solomillo en su jugo con foie fresco de pato .....	€25,00
BARBECUE HOME-MADE BEEF BURGER WITH VEGETABLE CHIPS (POACHED ONION, SUN-DRIED TOMATOES AND ROCKET).....	€16,50
Hamburguesa hecha en casa a la parrilla con chips de verduras. (cebolla pochada, tomate seco y rúcula).	
VEAL FILLET SAUTÉED WITH WILD GARLIC / Salteado de solomillo al ajo rústico	€19,50
ASK ABOUT OUR STEWS AND DAILY SPECIALS / Pregunte por nuestros guisos y platos del día	

ALL OUR DISHES ARE AVAILABLE TO TAKE AWAY AND COST 5% LESS THAN THE MENU PRICE.  
PRESENTING THE CUSTOMER CARD YOU CAN ENJOY A 5% ADDED DISCOUNT.  
**TODOS NUESTROS PRODUCTOS SE PREPARAN PARA LLEVAR, CON UN 5% DE DESCUENTO SOBRE PRECIO DE CARTA.**  
**PRESENTANDO LA TARJETA CLIENTE USTED PUEDE DISFRUTAR DE UN 5% DE DESCUENTO AÑADIDO.**

**WE HAVE INFORMATION ABOUT ALLERGENS. ASK OUR STAFF.**  
Disponemos de información sobre alérgenos. Consulte con nuestro personal.