

**MARISCOS DEL LONJA**

**Las conchas al natural**

Almejas de Cambados	100 grs .....	14,30€
Almejas finas de Carril a la sartén.....		26,80€

**Del Sur**

Gamba blanca de Huelva	100 grs .....	16,50€
Gamba roja de Alicante	100 grs .....	16,50€
Cigala tronco hervida / plancha	100 grs .....	17,60€
Carabinero de Isla Cristina al horno	100 grs .....	13,00€

**Del Norte**

Nécoras de la Ría	100 grs .....	11,50€
Centollo de O’Grove	100 grs .....	8,25€
Camarón gallego	100 grs .....	26,40€
Percebe de Cedeira	100 grs .....	24,20€

**COSAS DEL PULPO**

Pulpo con cachelos al aceite de pimentón.....		19,50€
Pulpo de pedrero a las brasas con Alioli suave .....		19,50€

**CHACINAS, SALAZONES Y FOIE**

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo .....		26,00€
(Acompañado de pan artesano, aceite de oliva virgen, tomate fresco y escama de sal)		
Anchoas del Cantábrico sobre tomate Raf y aguacate (6 Unidades).....		19,50€
Foie en mi-cuit a las dos confituras (tomate y cebolla dulce).....		23,00€

**FRITOS EN ACEITE DE OLIVA**

Boquerón plateado frito al limón.....		14,00€
Croquetas caseras diferentes cada día. (6 Uds) Consúltenos.....		13,50€
Calamares de potera fritos al momento .....		18,00€
Tortillitas de camarones con salsa Romescu (6 Unidades).....		18,50€
Tempura de gamba de Costa y verduras de temporada.....		19,50€

*- Todos nuestros fritos de pescado se acompañan de piperrada de pimientos asados.*

**ENSALADAS FRESCAS**

Tartar de tomate silvestre y rúcula con aceite de Arbequina y virutas de Parmesano.....		13,75€
Ensalada verde de aguacate, espárrago verde, mezclum, manzana Grany Smith y rabanitos a la vinagreta cítrica .....		14,50€
Ensaladilla rusa tradicional con lubina de pincho y aceite Douro .....		15,50€
Lomos de bonito de campaña, tomate fresco y cebolla dulce .....		17,50€
Salpicón tibio de mariscos del día al vinagre de Jerez .....		26,40€

**VERDURAS A LA PARRILLA**

Selección de verduras a la parrilla con su romesco.....		14,50€
---	--	--------

Todos nuestros productos se preparan para llevar con un 5% de descuento sobre precio de carta.

Disponemos de información sobre los alérgenos. Solicítela a nuestro personal.

**ARROCES Y PASTA (MÍN.2 PERSONAS) precio por persona**

**Elaborados con el mejor arroz de Calasparra - Los hacemos secos y caldosos.**

Marinero limpio, para no mancharse .....	21,00€
Negro a la tinta del calamar .....	21,00€
Con carabineros del Sur .....	25,50€
Con bogavante gallego .....	30,00€
Fideua de cabellín con rape y gambas .....	23,00€

**PESCADOS DE ANZUELO**

Calamar de potera a la parrilla y mahonesa de lima.....	19,80€
Chipirones de Costa a la parrilla con sal de ajo .....	19,80€
Delicias de merluza a la Romana con salsa de alcaparras.....	23,00€
Rape de tripa negra a los ajos tostados, para uno y para dos. Ración.....	24,50€
Pescados a la sal, diferentes cada día. ¡Consúltenos! (Mín. 2 pers.- Precio por pers).....	24,50€
Merluza de pincho a la Gallega o Bilbaína.....	24,50€
Lenguado de estero salvaje con su piel (400 grs).....	28,50€

**ATÚN DE ALMADRABA**

Tartar de atún con alga wakame y sésamo tostado .....	22,00€
Tataki de atún a la parrilla con cebolla pochada, tomate seco y mantequilla de tomillo .	24,50€

**CARNES ROJAS**

Chuletón de vaca madura (700 Gr.) Ideal para compartir. Precio por persona .....	26,50€
Steak tartar cortado a cuchillo y preparado a la vista.....	24,50€
Costillitas de lechal fritas al ajillo (6 Uds.).....	19,50€
Daditos de solomillo salteados al jugo de Oporto, habitas y ajos tiernos .....	20,80€
Entrecot de vacuno mayor con pimientos de piquillo .....	23,50€
Solomillo de los valles de Somiedo con tomatitos deshidratados.....	24,50€
Taco de solomillo con foie de pato y reducción de Pedro Ximénez .....	25,50€

**LOS TRADICIONALES DE "EL GRAN BARRIL"**

Mollejitas de cordero al Jerez con patatas a las finas hierbas .....	19,00€
Rabo de toro estofado al vino de Madrid .....	20,00€

*Pregunte por nuestros guisos y platos de temporada*

**Pan y picos artesanos.....2,75€**