

MARISCOS DE LONJA**Las conchas al natural**

Ostras planas de la Ría de Arosa (En temporada)	Ud.	4,50€
Almejas de Cambados	100 grs	14,50€
Almejas de concha fina a la sartén		29,50€
Zamburiñas gratinadas al Albariño		19,50€

Del Sur

Gamba blanca de Huelva	100 grs	17,00€
Gamba roja de Alicante	100 grs	17,00€
Cigala tronco hervida / plancha	100 grs	17,00€
Carabinero de Isla Cristina al horno	100 grs	14,00€

Del Norte

Nécoras de la Ría	100 grs	11,50€
Centollo de O'Grove	100 grs	8,00€
Camarón gallego	100 grs	26,50€
Percebe de Cedeira	100 grs	24,00€
Bogavante nacional	100 grs	7,50€

CHACINAS, SALAZONES Y FOIE

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

CAPRICIOS DEL MAR

Tartar de atún rojo con cassé de tomate, aguacate, alga wakame y sésamo tostado	23,50€
Pulpo de pedrero a las brasas con Alioli suave	20,50€
Pulpo con cachelos al aceite de pimentón de La Vera	20,50€

FRITOS EN ACEITE DE OLIVA

Boquerones malagueños a la Andaluza	13,00€
Croquetitas caseras al estilo del Chef	13,60€
Rabas fritas de potera con huevos rotos y escama de sal	18,50€
Bocaditos de merluza a la Gaditana	19,50€
Tortillitas de camarones con salsa Romesco (6 Unidades)	19,80€

ENSALADAS FRESCAS

Tartar de tomate silvestre y rúcula con aceite de Arbequina y virutas de Parmesano	13,75€
Ensalada de hojas verdes, aguacate, trigueros, manzana y rabanitos a la vinagreta cítrica	14,50€
Ensaladilla rusa tradicional de bonito del Cantábrico	15,50€
Ensalada de tomate natural, cebolla dulce y bonito de campaña	16,00€
Ensalada de bogavante tibio en vinagreta de su coral	28,50€

SELECCIÓN DE VERDURA A LA PARRILLA

Verduras de temporada con su romesco	14,50€
Alcachofas naturales a la parrilla con cristal de sal (En temporada)	16,50€

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	22,00€
Negro a la tinta del calamar.....	21,00€
Arroz con carabineros del Sur	25,50€
Arroz con bogavante.....	30,00€
Fideua de cabellín con rape y gambas	23,00€

PESCADOS DE ANZUELO

Calamar de potera a la parrilla	19,80€
Chipirones de Costa a la parrilla con Ajili Mojili.....	19,80€
Delicias de merluza a la Romana con patata hilada	24,50€
Merluza de pincho a la Gallega con su ajada de pimentón de La Vera o a la Bilbaína.....	24,50€
Rape de tripa negra al ajo dorado, para uno y para dos. Ración	24,50€
Pescados a la sal, diferentes cada día. ¡Consúltenos! (Mín. 2 personas- Precio por pers).....	24,50€
Lenguado de estero asado con su piel (400 grs)	28,50€

CARNES ROJAS

Steak tartar cortado a cuchillo y preparado a la vista	24,50€
Costillitas de lechal fritas y crujientes (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 confitados	24,50€
Solomillo de los valles de Somiedo al punto de sal	24,50€
Taco de solomillo con foie de pato y reducción de Pedro Ximénez	25,50€

LOS TRADICIONALES DE "EL GRAN BARRIL"

Sopa marinera de marisco y pescado de roca.....	15,50€
Callos con mucho morro	18,50€
Rabo de toro estofado al vino de Madrid	20,00€

Pregunte por nuestros guisos y platos de temporada**Pan y picos artesanos..... 2,75€**