



DIARY SEAFOOD / MARISCOS DEL DÍA

SHELLFISH / Los de concha

AROSA ESTUARY FLAT OYSTER (IN SEASON) / Ostras planas de la Ría de Arosa (En temporada). UNIT / Ud.	€4,50
CLAMS FROM CAMBADOS / Almejas de Cambados naturales. 100 grs	€14,30
PAN-FRIED CARRIL CLAMS / Almejas de concha fina a la sartén	€29,50
SMALL SCALLOPS AU GRATIN WITH ALBARIÑO WINE/ Zamburiñas gratinadas al Albariño.....	€19,50

FROM THE SOUTH / Del Sur

GRILLED / BOILED SHRIMPS FROM HUELVA / Gamba blanca de Huelva hervida / plancha 100 grs	€17,00
RED SHRIMPS FROM ALICANTE / Gamba roja de Alicante. 100 grs.....	€17,00
SEA-CRAWFISH GRILLED / Cigala tronco hervida - plancha.	100 grs €17,00
LARGE RED PRAWNS FROM ISLA CRISTINA / Carabinero de Isla Cristina al horno.....	100 grs €14,00

FROM THE NORTH / Del Norte

CRABS FROM "RÍA"/ Nécoras de la Ría 100 grs.....	€11,50
KING-CRAB FROM O'GROVE / Centollo de O'grove. 100 grs.....	€8,00
GALICIAN SMALL SHRIMPS / Camarón gallego. 100 grs.....	€26,50
BARNACLES FROM CEDEIRA / Percebes de Cedeira. 100 grs.....	€24,00
NATIONAL LOBSTER / Bogavante nacional 100 grs.....	€7,50

CURED AND SALTED MEAT ASSORTMENT AND FOIE CHACINAS, SALAZONES Y FOIE

ACORN FED IBERIAN CURED HAM ACCOMPANIED BY BREAD, TOMATO, ARBEQUINA OLIVE OIL AND SALT FLAKES	€26,00
Jamón Ibérico de bellota (acompañado de pan, aceite de oliva virgen, tomate fresco y escama de sal).	
SALTED CANTABRIAN ANCHOVIES 00 (6 Pieces) / Anchoas del Cantábrico 00 (6 Piezas).....	€19,50
HOMEMADE MICUIT DUCK FOIE GRAS WITH TWO PRESERVES (TOMATO AND SWEET ONION PRESERVES).....	€23,00
Foie mi-cuit a las dos confituras (tomate y cebolla dulce).	

SELECTION OF SEAFOOD / CAPRICHOS DEL MAR

BRAISED OCTOPUS WITH MILD AÏOLI / Pulpo a la brasa con Alioli suave	€20,50
STEAMED OCTOPUS WITH "CACHELOS" (TYPICAL POTATOES FROM GALICIA) IN LA VERA PAPRIKA OIL	€20,50
Pulpo con cachelos al aceite de pimentón de La Vera.	
RED TUNA TARTARE WITH TOMATO CASSE, AVOCADO, WAKAME SEAWEED AND TOASTED SESAME SEEDS	€23,50
Tartar de atún rojo con cassé de tomate, aguacate, alga wakame y sésamo tostado	

FRIED IN VIRGIN OLIVE OIL / FRITOS EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN

MÁLAGA ANCHOVIES À L'ANDALOUSE / Boquerones malagueños a la Andaluza	€13,00
CHEF'S CROQUETTES / Croquetitas de nuestro Chef.....	€13,60
FRIED JIG-CAUGHT SQUID STRIPS WITH RUNNY FRIED EGG AND SALT FLAKES	€18,50
Rabas de potera fritas con huevos rotos y escama de sal.	
CADIZ-STYLE HAKE MORSELS / Bocaditos de merluza a la Gaditana	€19,50
SHRIMP PANCAKES WITH ROMESCO SAUCE (6 Units.) / Tortillitas de camarones con salsa Romesco (6 Uds.)	€19,80

ALL OUR FRIED SPECIALITIES ARE SERVED WITH ROASTED PEPPERS PIPÉRADE

Todos nuestros frito se acompañan de piperrada de pimientos asados.

FRESH SALADS / ENSALADAS FRESCAS

WILD TOMATO TARTARE WITH ARBEQUINA OLIVE OIL AND PARMESAN SHAVINGS.....	€13,75
Tartar de tomate silvestre y rúcula con aceite de Arbequina y virutas de Parmesano.	
GREEN SALAD WITH AVOCADO, WILD ASPARAGUS, MIXED SALAD LEAVES, APPLE AND RADISHES IN CITRUS VINAIGRETTE	€14,50
Ensalada verde de aguacate, espárrago verde, mezclum, manzana y rabanitos a la vinagreta cítrica.	
RUSSIAN SALAD WITH ATLANTIC BONITO / Ensaladilla rusa con bonito del norte	€15,50
FRESH TOMATO AND FRESHLY CAUGHT BONITO FILLETS SALAD WITH SWEET CHIVES	€16,00
Ensalada tomate natural, cebolleta dulce y bonito de campaña.	
LOBSTER SALAD WITH LOBSTER CORAL VINAIGRETTE / Ensalada de bogavante tibio en vinagreta de su coral.....	€28,50

SELECTION OF GRILLED VEGETABLES / SELECCIÓN DE VERDURAS A LA PARRILLA



GRILLED VEGETABLES WITH ROMESCO SAUCE / Selección de verduras a la parrilla con su Romesco €14,50
 FRESH ARTICHOKE WITH SALT CRYSTALS (IN SEASON) / Alcachofas naturales con cristal de sal (En temporada)..... €16,50

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

MADE WITH THE BEST CUBAN ARROZ, DRIED RICE AND RICE CASSEROLE

ARROCES (MÍNIMO 2 P.) PRECIO POR PERSONA

Elaborados con el mejor arroz de Calasparra. Arroces secos y caldosos

SEAFOOD RICE, SO YOU DON'T STAIN YOURSELF / Arroz marinero limpio para no mancharse €22,00
 BLACK RICE WITH SQUID IN ITS OWN INK / Arroz negro a la tinta del calamar €21,00
 RICE WITH LARGE RED PRAWNS / Arroz con carabineros del Sur..... €25,50
 RICE WITH LOBSTER / Arroz con bogavante €30,00
 VERY FINE NOODLE FIDEUÀ PAELLA WITH MONKFISH AND SHRIMP €23,00
 Fideuà de cabellín con rape y gambas.

FISH DISHES / PESCADOS DE ANZUELO

CHAR-GRILLED JIG-CAUGHT SQUID / Calamar de potera a la parrilla..... €19,80
 GRILLED BABY CUTTLEFISH WITH AJILI MOJILI SAUCE / Chipirones de Costa a la parrilla con Ajilimojili €19,80
 LINE-CAUGHT HAKE DELIGHTS ROMAN STYLE WITH SHOESTRING POTATOES..... €24,50
 Delicias de merluza de pincho a la Romana con patata hilada.
 FRESH GALICIAN-STYLE LINE CAUGHT HAKE WITH PAPRIKA SAUCE OR IN BILBAO-STYLE..... €24,50
 Merluza de pincho a la Gallega con su ajada de pimentón de La Vera o a la Bilbaína.
 BLACK-BELLIED MONKFISH WITH GOLDEN GARLIC, FOR ONE AND FOR TWO. PORTION..... €24,50
 Rape de tripa negra al ajo dorado, para uno y para dos. Ración.
 SALTED FISH (MIN. 2 PEOPLE - PRICE PER PERSON)..... €24,50
 Pescados a la sal. Pida (Mínimo 2 personas- Precio por persona)
 WILD SOLE GRILLED IN ITS SKIN / Lenguado salvaje a la parrilla con su piel (400 Grs.)..... €28,50

MEATS ELABORATED WITH AFFECTION / CARNES ELABORADAS CON CARIÑO

STEAK TARTAR (PREPARED AT THE TABLE) €24,50
 Steak tartar cortado a cuchillo y preparado a la vista.
 CRUNCHY FRIED BABY LAMB RIBS (6 UNITS)..... €19,50
 Costillitas de cordero lechal fritas y crujientes (6 Uds.)
 FILLET OF BEEF CUBES SAUTÉED IN WHITE PORT SAUCE, BABY BROAD BEANS AND SPRING ONIONS €20,80
 Daditos de solomillo salteados al jugo de Oporto, habas y ajos tiernos.
 BEEF SIRLOIN WITH CARAMELISED PIQUILLO PEPPERS..... €24,50
 Entrecot de vacuno mayor con pimientos del piquillo caramelizados.
 CHAR-GRILLED BEEF FILLET FROM THE ASTURIAN VALLEY (SOMIEDO) SALTED TO TASTE €24,50
 Solomillo de buey de los valles de Somiedo hecho en parrilla al punto de sal.
 CHAR-GRILLED BEEF TENDERLOIN WITH FRESH DUCK FOIE AND A PEDRO XIMÉNEZ REDUCTION €25,50
 Taco de solomillo al foie fresco de pato y reducción de Pedro Ximénez.

TRADITIONAL DISHES / PLATOS TRADICIONALES

ROCKFISH AND SEAFOOD SOUP/ Sopa de pescado de roca y marisco €15,50
 TRIPE À LA MADRILÈNE / Callos con mucho morro €18,50
 BULL'S TAIL STEWED IN MADRID RED WINE SAUCE / Rabo de toro estofado al vino de Madrid..... €20,00

HOMEMADE BREAD / Pan artesano.....2,75€

**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.

ASK ABOUT OUR STEW AND DAILY SPECIALS / Pregunte por nuestros guisos y productos de temporada