

A la carta

MARISCOS

- Ostra especial **2,70€**
- Ostra super sing **4€**
- Gambas de Huelva especial, cocidas o plancha (1/4kg) **37€**
- Selección de mariscos cocidos **85€**
- Parrillada (marisco a la plancha) **65€**
- Gran parrillada de mariscos **125€**
- Zamburiñas a la plancha o gratinadas (8 piezas) **17,50€**
- Berberechos al vapor **18,50€**
- Almejas ajillo o marinera **23,75€**
- Cigalitas de Isla Cristina, fritas al ajillo (Aprox. 300gr.) **26€**

ENTRADAS

- Erizo gratinado con salsa de champagne y puerro **4,50€**
- Jamón ibérico de Guijuelo al corte **24€**
- Empanada gallega de bonito **9,50€**
- Empanada gallega de vieiras **12,50€**
- Salpicón de marisco con medallones de bogavante y vinagreta **29,75€**
- Ensalada de bacalao marinado con pimientos rojos asados **15,75€**
- Croquetas de marisco o chipirones en su tinta **12,75€**
- Pulpo a la gallega (recién cocido de forma tradicional) o plancha **19,75€**
- Xoubas (sardinitas) con pimientos de padrón **15,75€**
- Chipirones a la plancha con cebolla confitada **19,75€**
- Alcachofas confitadas a baja temperatura **15€**
- Huevos al ajillo con gambas y virutas de jamón **16€**
- Boletus con foie, espárragos, trigueros y huevo a poché **17,50€**
- Huevos con jamón, patatas y pimientos de padrón **19,75€**

CUCHARA

- Callos guisados con garbanzos **17€**
- Caldereta de pescados (mínimo 2 personas, precio por persona) **28€**
- Sopa de mariscos (cigalita de Huelva, almejas y pescado) **19,75€**

PESCADOS

- Changuro de centollo **23,75€**
- Merluza Ogrello, al horno con carabinero y su salsa **26,50€**
- Merluza a la gallega, rodaja de merluza hervida, cachelos y ajada **26,50€**
- Lomos de merluza con erizo de mar **26,50€**
- Delicias de merluza sin espinas y rebozado suave **24€**
- Rodaballo salvaje al horno, a la gallega o plancha **29,75€**
- Rape en medallones al ajillo con gambas **25€**
- Lenguado del Cantábrico menier o plancha **27€**
- Lubina a la sal (2 personas, precio por persona) **24€**
- Bacalao plancha con grelos o crujiente de bacalao con setas y gambas **24,75€**
- Tartar de atún (marinado con aceite de sésamo y lima) **27€**
- Solomillo de atún rojo a la plancha con verduritas salteadas **27€**

CARNES

- Chuleta de ternera gallega del Concello de Baleira con patatas y pimientos **21€**

- Chuletas de cordero lechal fritas o plancha con patatas y pimientos **19,50€**
- Solomillo con boletus **25€**
- Solomillo plancha o "paleta" (al ajillo y flambeado al brandy) **24€**
- Medallones de solomillo con foie **25€**
- Entrecote a la plancha o a la pimienta **23€**
- Steak tartare de buey gallego (marinado a la mostaza antigua de Dijon) **25€**
- Lacón con grelos, cachelos y chorizo **18€**
- Chuetón de Rubia Gallega **55€/Kg**

ARROCES Y PASTAS

- Arroz Ogrello de pescados y mariscos **24,75€**
- Arroz con carabineros y jamón ibérico **26€**
- Arroz con bogavante y almejas (mínimo 2 personas, p.p.) **27,50€**
- Arroz campero con capón de Villalba y verduras de la huerta **19,50€**
- Fideuá de pescado y marisco **18€**