

A la carta

MARISCOS DE LONJA ¡DEL MAR A SU MESA!

- Almejas finas a la sartén **27,50€**
- Carabinero de Isla Cristina a la plancha o al horno (100 grs) **14,00€**

CHACINAS Y FOIE:

- Jamón ibérico de montanera cortado a cuchillo **25,00€**
- Foie de pato mi-cuit hecho en casa con reducción de Oporto **22,50€**

CEVICHE Y TARTARES:

- Tartar de salmón salvaje de Alaska con wakame **18,50€**
- Tartar de atún con tomate natural, aguacate y aderezo de miel y soja **22,00€**
- Ceviche de corvina y carabinero del sur **21,00€**

CAPRICHOS DEL MAR:

- Anchoa del Cantábrico 00 (6 Unidades) **19,25€**
- Pulpo de pedrero con Parmentier de patata, sal y aceite al pimentón **19,50€**
- Laminado de bacalao confitado con su Ajoarriero y huevos rotos **18,50€**

FRITOS EN ACEITE DE OLIVA:

- Boquerones abiertos adobados, fritos al momento **13,50€**
- Croquetas del Chef diferentes cada día (6 Unidades) **13,50€**
- Calamares de potera a la andaluza **18,00€**

ENSALADAS FRESCAS Y VERDURAS:

- Tomates de temporada aliñados con piparras encurtidas **12,50€**
- Ensaladilla rusa tradicional de bonito del Cantábrico **14,00€**
- Ventresca de bonito de campaña con tomate natural y cebolla dulce **17,00€**
- Ensalada de Burratina trufada, rúcula fresca y tomate seco al aliño de Módena **17,50€**

LOS CLÁSICOS DE OTER:

- Mollejas de cordero lechal, salteadas con ajos tiernos **19,50€**
- Rabo de toro guisado con miel y canela **20,00€**
- Tostón de cochinillo asado en su jugo con ravioli de piña **26,00€**

ARROCES:

- Risotto de boletus, trufa negra y teja de Parmesano **19,25€**
- Caldereta de arroz con carabineros (Min. 2 personas) Precio por persona **24,00€**

PESCADOS DE ANZUELO:

- Chipirones de potera sobre cebolla pochada y aceite ajo-perejil **19,25€**
- Merluza de Burela con chutney de tomate y mahonesa de wasabi **23,50€**
- Rape del Cantábrico con veloutte de carabineros **24,50€**
- Tataki de atún de almadraba en marinada de teriyaki, jengibre y alga wakame **24,50€**
- Lenguado de estero a la parrilla con su piel **28,50€**

CARNES ELABORADAS CON CARIÑO:

- Hamburguesa de carne roja y chips de verduras **15,50€**
- Salteado de solomillo a los ajos dorados y patatas a las finas hierbas **19,50€**
- Solomillo de vacuno mayor, foie fresco de pato, manzana compotada y jugo de Oporto **24,50€**
- Lomo alto de vacuno mayor al punto de sal y piquillos confitados. Para compartir **29,00€**
- Steak tartar elaborado al momento **23,50€**

Y ADEMÁS:

- Pan artesano hecho en casa **2,50€**