



## MARISCOS

- Ostra Especial 2.70
- Ostra Super King 4.00
- Gambas de Huelva especial, cocidas o plancha (1/4kg) 37.00
- Selección de mariscos cocidos 85.00
- Parrillada (marisco a la plancha) 65.00
- Gran Parrillada de Mariscos 125.00
- 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.) 26.00

## ENTRADAS

- Erizo gratinado con salsa de champagne y puerro 4.50
- Jamón Ibérico de Guijuelo al corte 24.00
- 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 15.00
- Huevos al ajillo con gambas y virutas de jamón 16.00
- 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 17.00
- Caldereta de pescados (mínimo 2 personas, precio por persona) 28.00
- Sopa de mariscos (cigalita de Huelva, almejas y pescado) 19.75

## NUESTROS ESPECIALES DEL DIA...



**O grelo**

### PESCADOS

Changurro de centollo 23.75

Merluza Ogrelo , 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 24.00

Rodaballo salvaje al horno, a la gallega o plancha 29.75

Rape en medallones al ajillo con gambas 25.00

Lenguado del Cantábrico menier o plancha 27.00

Lubina a la sal (2 personas, precio por persona) 24.00

Bacalao plancha con grelos o crujiente de bacalao con setas y gambas 24.75

Tartar de atún (marinado con aceite de sésamo y lima) 27.00

Solomillo de atún rojo a la plancha con verduritas salteadas 27.00

### CARNES

Chuleta de ternera gallega del Concello de Baleira con patatas y pimientos 21.00

Chuletas de cordero lechal fritas o plancha con patatas y pimientos 19.50

Solomillo con boletus 25.00

Solomillo plancha o "paleto" (al ajillo y flambeado al brandy) 24.00

Medallones de solomillo con foie 25.00

Entrecote a la plancha o a la pimienta 23.00

Steak Tartare de buey gallego (marinado a la mostaza antigua de Dijon) 25.00

Lacón con grelos, cachelos y chorizo 18.00

Chuetón de Rubia Gallega 55.00Kg

### ARROCES Y PASTAS

Arroz Ogrelo de pescados y mariscos 24.75

Arroz con carabineros y jamón ibérico 26.00

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 18.00