

RACIONES

- Calamares a la Andaluza**    12,00 | 22,00€
Anillas de calamar fresco con rebozado fino y crujiente, fritas al momento. Bocado tierno, sabroso y con ese punto de limón que realza su sabor a mar.
- Calamares a la Plancha**  | 24,00€
Pieza entera marcada a fuego vivo para dorar la piel y mantener el interior tierno. Ajo, perejil y aceite de oliva virgen extra.
- Boquerones Fritos**     12,00 | 16,00€
Boquerón fresco enharinado al estilo gaditano y frito al momento. Bocado ligero, dorado y muy sabroso.
- Boquerones en Vinagre**  12,00 | 20,00€
Lomos frescos marinados en vinagre suave y AOVE, con ajo y perejil. Textura sedosa y punto cítrico muy refrescante.
- Anchoas de Santoña**  15,00 | 28,00€
Filetes seleccionados, curados en sal marina y servidos en aceite de oliva virgen extra. Intensidad y elegancia del Cantábrico.
- Pulpo a la Gallega**   | 26,00€
Pulpo tierno sobre patata cocida, pimentón de la Vera y aceite de oliva. Clásico gallego de sabor limpio y profundo.
- Pulpo a la Plancha**  | 26,00€
Tentáculo dorado en plancha, exterior crujiente e interior meloso. Final con escamas de sal y aceite virgen.
- Adobo al Estilo Andaluz**     10,00 | 19,00€
Cazón marinado en especias suaves y vinagre, rebozado ligero y fritura crujiente. Aroma a costa y taberna tradicional.
- Pimientos del Padrón** 8,00 | 14,00€
Pimientos verdes de temporada salteados y terminados con sal en escamas. Algunos con un toque alegre de picante.
- Fritura de Pescado**     15,00 | 28,00€
Selección de pescados del día en fritura andaluza con harina fina. Crujiente por fuera, jugoso por dentro. Ideal para compartir.
- Huevos Rotos con Jamón**  12,00 | 20,00€
Patatas caseras, huevos camperos y jamón ibérico. Sencillo, generoso y muy goloso.

MARISCO AL PESO

- Gamba Blanca de Huelva XXL a la Plancha** 🦞 16,00€ | 100gr.
Pieza grande y de sabor inconfundible, marcada al fuego justo para resaltar su dulzura natural y su aroma a sal.
- Gamba Blanca de Huelva XXL Cocida** 🦞 16,00€ | 100gr.
Cocidas en agua y enfriadas al instante para conservar toda su dulzura natural y su aroma a sal.
- Camarón Gallego** 🦞 16,00€ | 100gr.
Pequeños tesoros del Atlántico, de sabor intenso y dulzura natural. Perfectos para disfrutar tal cual, recién cocidos.
- Nécora (+-150gr)** 🦞 12,00€
Carne jugosa y perfumada, con un toque salino que recuerda las rías gallegas. Se sirve cocida o a la plancha según preferencia.
- Buey de Mar** 🦞 40,00€ | kg.
De sabor profundo y textura untuosa. Ideal para los amantes del marisco clásico, con toda la esencia del Atlántico.
- Bogavante Gallego** 🦞 S/M
Ejemplar salvaje de carne blanca y delicada, cocinado a la plancha o cocido en su punto justo. Exquisito, con sabor prolongado.
- Carabinero XXL** 🦞 S/M
Gigante del sur, de carne roja y jugosa. Su cabeza, un concentrado de sabor marino que es pura delicia.
- Percebe Gallego** 🦞 S/M
Extraído a mano en acantilados gallegos. Carne tersa, sabor yodado e intensidad pura de océano.
- Cigala de Huelva** 🦞 S/M
De cuerpo firme y sabor suave, cocinada a la plancha o cocida. Una de las joyas del litoral andaluz.
- Langosta Gallega** 🦞 S/M
Carne blanca, firme y refinada. Asada o cocida, despliega un aroma elegante y un sabor persistente que define el lujo del mar.



NUESTRAS CONCHAS

Almejas a la Marinera

Almejas gallegas cocinadas en salsa de vino blanco, tomate y pimentón de la Vera.

Fondo intenso y sabor puro a mar.

26,00€ | 250gr.

Almejas al Ajillo

Salteadas con ajo, perejil y aceite virgen extra. Sencillez que resalta la frescura y el perfume marino de cada pieza.

26,00€ | 250gr.

Berberecho Gallegos al Vapor

De las rías gallegas, abiertos con suavidad para conservar su jugo natural. En sartén o al vapor: sabor auténtico del Atlántico.

20,00€

Mejillones de Batea Punta Negra al Vapor

Cocción al vapor en su punto exacto para mantener su textura jugosa y su esencia salina. Un clásico del norte.

16,00€

Navajas a la Plancha

Navajas frescas marcadas brevemente en plancha para conservar su ternura. Servidas con un toque de limón y aceite virgen extra.

20,00€

Zamburiñas a la Plancha

Zamburiñas gallegas, tiernas y dulces, doradas a fuego vivo con aceite de ajo y perejil. Pura delicadeza atlántica.

2,50€ | unidad 20,00€ | 10 unidades

Ostra de Cambados Súper Especial

Ostra gallega de carne firme y sabor mineral, servida en crudo sobre hielo. Frescura elegante y larga en boca.

5,00€ | unidad 26,00€ | media docena

Ostra Francesa Gillardeau

La ostra más reconocida del mundo: textura cremosa, sabor equilibrado y final ligeramente dulce. Una experiencia marina excepcional.

6,00€ | unidad 32,00€ | media docena

DE LA HUERTA

Tomate Rosa con Ventresca y Cebolla

Tomate rosa maduro, cortado grueso y aderezado con aceite virgen extra. Se acompaña de ventresca tierna y cebolla dulce. Frescor, textura y equilibrio.

12,00 | 20,00€

Pimentada con Ventresca y Cebolla

Asado lento de pimientos rojos ventresca y cebolla morada. Un plato de sabor suave y aroma ahumado, con esencia mediterránea.

12,00 | 20,00€

CARNES -SELECCIÓN DISCARLUX-



Lomo Alto de Vaca Madurada +23 días de Selección 26,00€ | 500gr.


Corte noble de vaca europea madurada lentamente para potenciar su sabor y ternura. A la brasa, con sal en escamas y el punto justo de fuego.

Chuletón de Lomo Alto de Vaca Selección Europea 65,00€ | 1 kg.

Pieza de gran jugosidad y aroma intenso, madurada y cocinada a la parrilla para obtener un equilibrio perfecto entre grasa y carne.

Chuleta Tbone de Vaca Top Europea 65,00€ | 1 kg.

Imponente corte con hueso, que combina lomo y solomillo en una misma pieza. Dorado exterior y carne tierna, de sabor profundo.

Rabo de Toro en su Salsa Especial de la Casa 

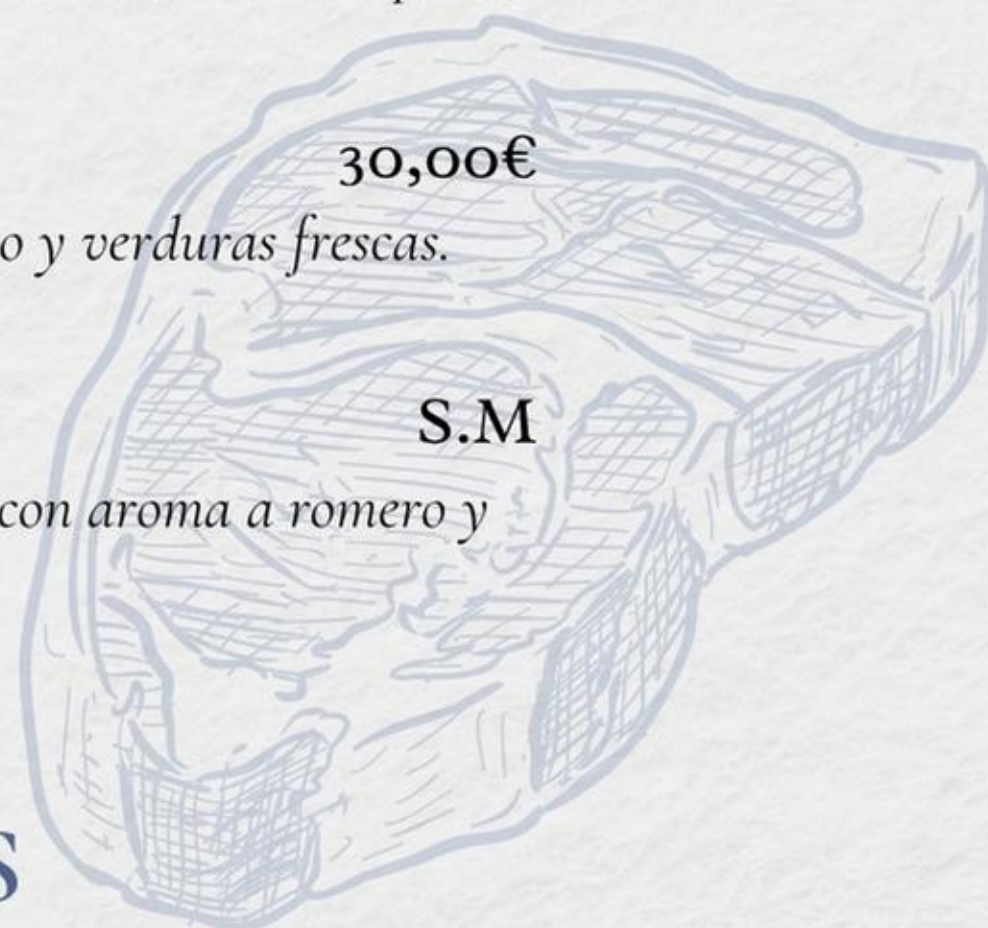
Guiso tradicional elaborado a fuego lento con vino tinto y verduras frescas. Carne melosa y salsa intensa, con el sello de la casa.

Chuletitas de Lechal

Tiernas, jugosas y doradas en su punto. Cordero joven con aroma a romero y aceite de ajo suave.

30,00€

S.M




CONSERVAS

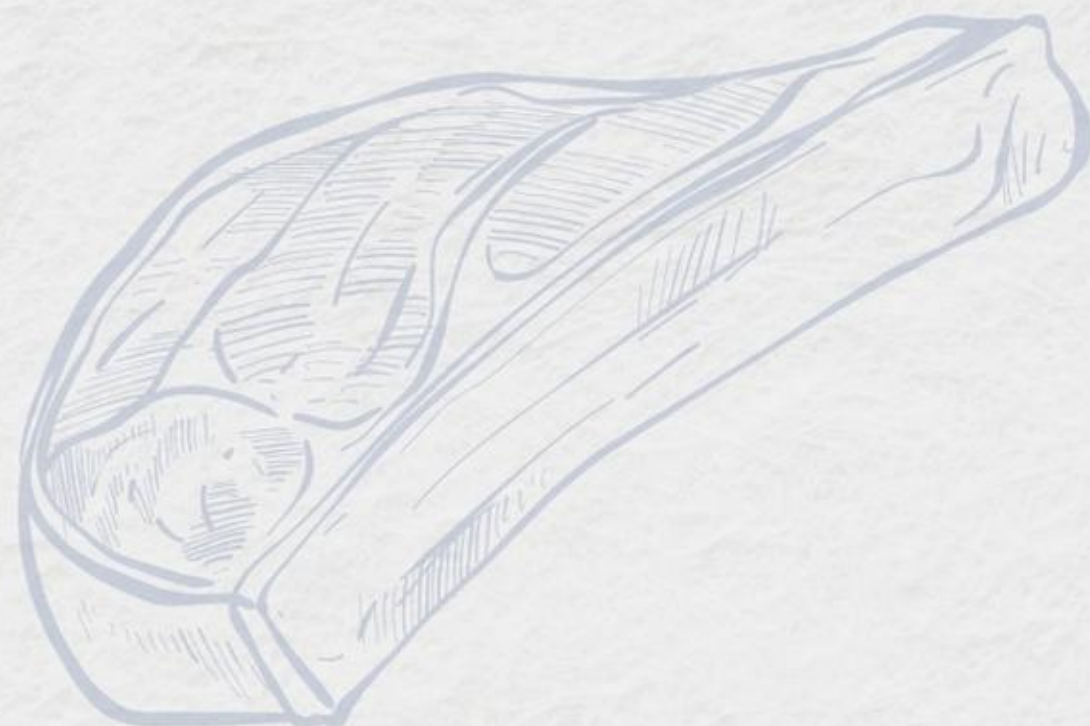
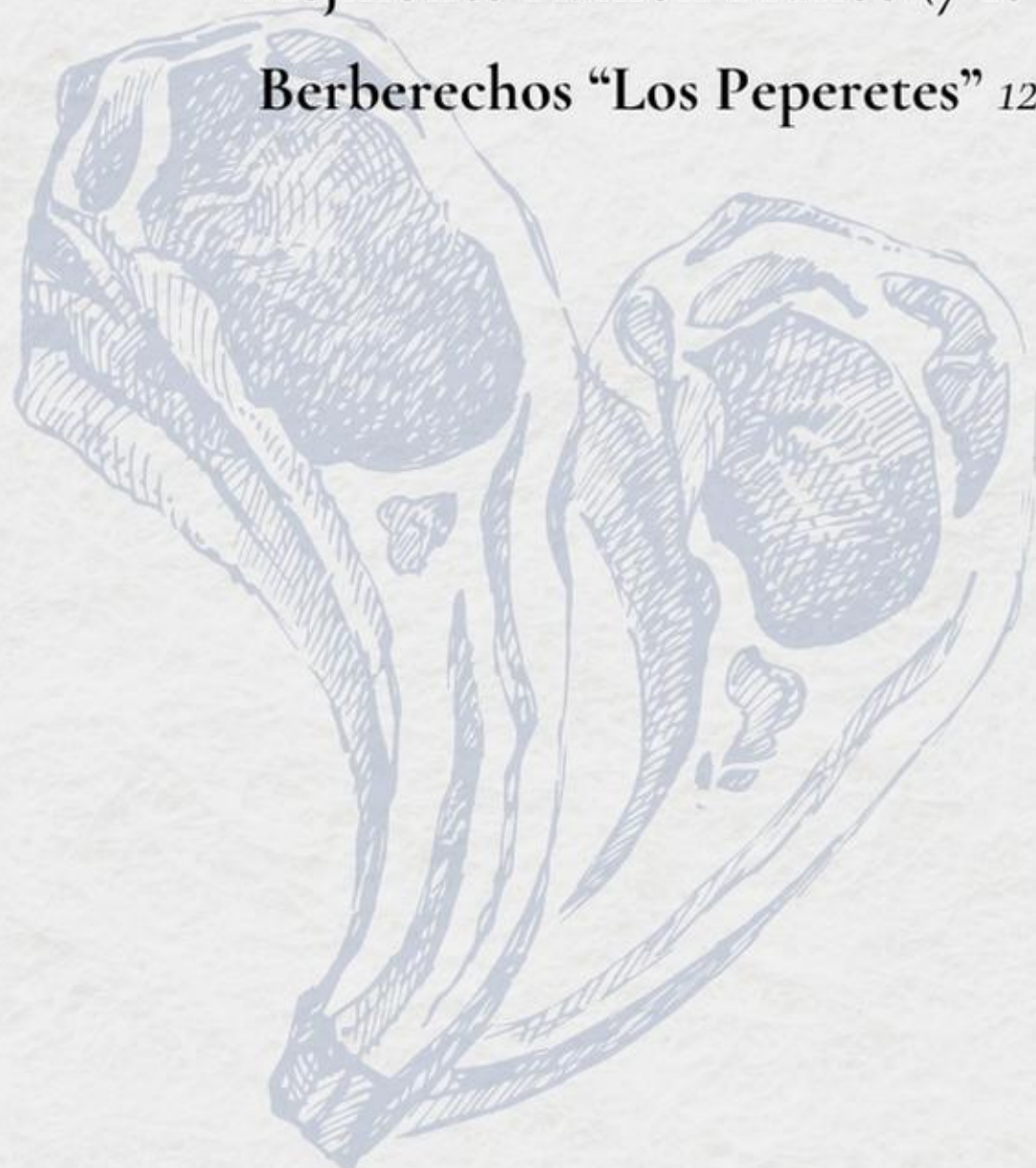


Mejillones Ramón Franco (7-10 Piezas) 

15,00€

Berberechos "Los Peperetes" 120grs 

15,00€



NUESTROS PESCADOS



TODOS LOS PESCADOS SE COCINAN EN SU SALSA: A LA PLANCHA, BILBAINA, ROMANA, A LA GALLEGA Ó A LA MARINERA

Lubina a la Plancha

Lubina fresca, marcada a fuego medio para lograr una piel crujiente y carne jugosa. Sabor limpio, delicado y lleno de frescura marina.

MEDIO | ENTERO

30,00 | 60,00€

Pargo a la Plancha

Pargo fresco cocinado a fuego suave para mantener su carne blanca y delicada. Final ligero con aceite virgen y ajo laminado.

30,00 | 60,00€

Rape Sapito

Rape gallego de textura tersa y sabor intenso, sellado en plancha para conservar toda su jugosidad. Plato de carácter y profundidad.

| 55,00€

Rodaballo Gallego a la Plancha

Ejemplar gallego de carne firme y sabor elegante. Cocinado con mimo a la plancha y acompañado de un toque de limón natural.

32,00 | 64,00€

Merluza de Pintxo

Del Cantábrico, capturada con anzuelo. Carne blanca y fina, cocinada al punto.

30,00€

Cogote de Merluza

La parte más jugosa y noble de la merluza, cocinada con su propio jugo. Textura sedosa y sabor natural.

30,00€

Cazuela de Merluza al Gusto a la marinera o a la bilbaina

Merluza de pincho preparada al estilo marinera o bilbaína. Guiso sabroso.

30,00€

Lenguado

Lenguado fresco del Atlántico, cocinado a la plancha para realzar su sabor suave y textura delicada. Un pescado noble, limpio y de gran finura en boca.

35,00€

PREGUNTE POR NUESTROS PESCADOS DEL DIA (URTA, VIRREY, BESUGO, SARGO). CONSULTE LOS PESOS Y PRECIOS

POSTRES

Filloas Rellenas de Crema

Finas filloas gallegas rellenas de crema pastelera casera y espolvoreadas con azúcar glasé. Dulce tradicional con el toque justo de ligereza.

Tarta de Queso Casera

Suave y cremosa, elaborada con quesos frescos y horneada a diario. Postre clásico que conquista por su sencillez.

Tarta Muerte por Chocolate

Tres texturas de cacao puro para los amantes del chocolate. Intensa, suave y realmente irresistible.

Postre Casero de la Casa (consultar ese día)

Sugerencia del día elaborada en nuestra cocina. Un final perfecto con sabor a hogar y producto natural.

Tarta de Santiago

Receta tradicional gallega con almendra molida y ralladura de limón. Dulce, aromática y fiel a su origen.

Torrijas Caseras

Pan brioche empapado en leche infusionada, caramelizado y perfumado con canela. Tradición dulce servida con mimo.

8,00€

8,00€

7,00€

6,00€

6,00€

7,00€ | En temporada.

BEBIDAS PARA ACOMPAÑAR

Café

Sólo, cortado, con leche, americano, bombón, italiano.

2,50€

Refrescos

Coca-Cola, Fanta, Aquarius, Schweppes.

3,20€

Agua

Agua mineral 50cl

2,50€

Vichy Catalán

Agua con Gas Vichy Catalán 20cl ó 50cl

2,80 | 3,80€

Cerveza de barril

Cerveza de barril Lager Beer caña o doble

2,50 | 3,50€

Alhambra Reserva 1925

Tercio Cerveza Alhambra 1925

| 3,50€

Amstel 18/70

18/70 La Rubia: es una cerveza lager rubia con más cuerpo y a la vez, fácil de beber, con intenso sabor con aroma frutal y punto de amargor en boca

| 3,50€

Heineken 0,0°

Cerveza de barril sin alcohol, caña o doble

2,50 | 3,50€

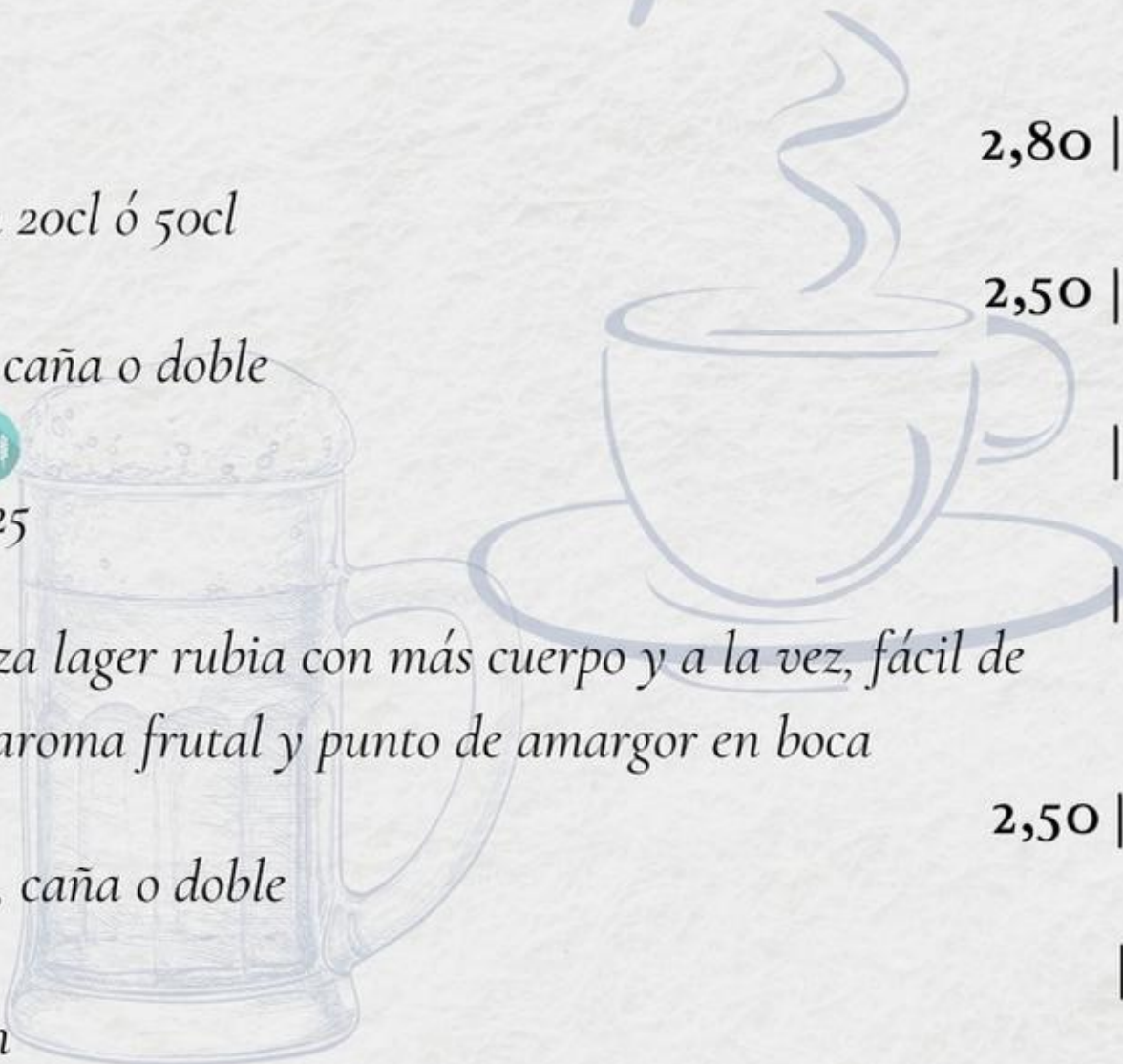
Mahou Sin Gluten

Tercio de Cerveza Sin Gluten

| 3,50€



Coffee



NUESTRA BODEGA

RIOJAS

Lopez de Haro

Ramón Bilbao

Viña Arnaiz

COPA | BOTELLA

3,00€ | 18,00€

3,50€ | 20,00€

3,00€ | 18,00€

RIBERA DEL DUERO

Viña Arnaiz

Bardos (Viñedos de Altura)

Carramimbre (Crianza)

Matarromera (Crianza)

Matarromera (Reserva)

Emilio Moro

Pago de los Capellanes

Aalto

3,00€ | 18,00€

3,50€ | 23,00€

| 25,00€

| 35,00€

| 50,00€

| 30,00€

| 43,00€

| 55,00€

VERDEJOS

Viña Arnaiz

Bardos (100% Rueda Verdejo)

Lopez de Haro

3,00€ | 18,00€

3,50€ | 20,00€

| 18,00€

ALBARIÑOS

Albariño de la Casa

Terras Gaudas

Mar de Frades

Martín Códax

2,80€ | 15,00€

| 26,00€

| 30,00€

| 25,00€

GODELLOS

Finca os Cobatos

Viña Abad Summun

4,00€ | 25,00€

4,00€ | 25,00€

VERMUTH

Yzaguirre

El Bandarra

3,00€ | 15,00€

3,20€ | 18,00€

ESPUMOSOS

Moët & Chandon

| 80,00€



NUESTROS LICORES Y DESTILADOS



SELECCION PREMIUM

Una cuidada elección de destilados de alta gama para disfrutar solos o con hielo.

The Macallan	20,00€
The Macallan-Edición Limitada	35,00€
Cardhu 12 años	8,00€
Chivas Regal 12 años	8,00€
Ron Zacapa 23 años	14,00€

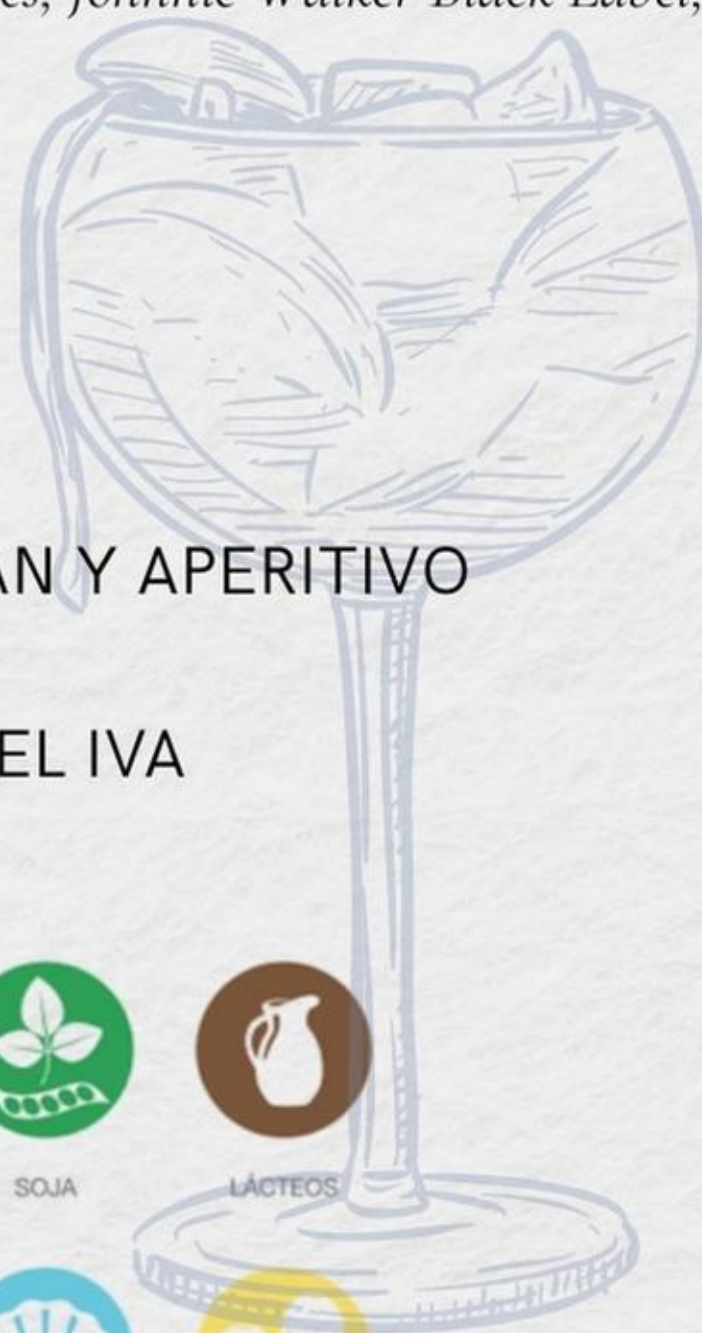


COMBINADOS IMPORTACIÓN 8,00€

Brugal, Barceló, Bacardi, Seagram's, Tanqueray, Havana, Santa Teresa, Legendario, Larios, Beefeater, DYC, Ballantine's, Red Label.

COMBINADOS PREMIUM 10,00€

Bombay Sapphire, Hendrick's, G'Vine, Martin Miller, Nordes, Johnnie Walker Black Label, Jack Daniel's, Havana Club 7 años, Bumbu.



SERVICIO DE MESA SALÓN Y TERRAZA. PAN Y APERITIVO
1.60€ POR PERSONA.

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN EL IVA



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



E-X
DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES