



## *Gusto por los platos fríos*

1. *Jamón Ibérico de Bellota* ..... 20.00€
2. *Puding de Cabracho dos Salsas*..... 10.00€
3. *Mural de Anchoas* ..... 16.00€

## *Ensaladas*

1. *Ensalada en Escabeche (Bonito en Escabeche, Pimiento de Isla, Tomate y Cebolla Roja)*..... 14.50€
2. *Ensalada Ilustrada*..... 9.50€
3. *Ensalada de Tomate* ..... 15.00€

## *Calentando el ambiente*

1. *Sopa de Pescado*..... 9.00€
2. *Consomé de Pescado*..... 6.50€

## *Para Picoteo*

1. *Rabas de Peludín con Aros de Cebolla*..... 12.50€
2. *Media Ración de Peludín con Aros de Cebolla* ..... 8.50€
3. *Pulpo a la Parrilla* ..... 23.00€
4. *Gamba blanca de Huelva*..... 15.00€
5. *Langostinos a la plancha*..... 14.50€
6. *Zamburiñas a la plancha (8 unidades)*..... 13.75€
7. *Almeja fina en Salsa a la sartén* ..... 17.00€
8. *Chipirón a la Plancha o Encebollado*..... 10.00€
9. *Mejillón en Salsa Marinera o a la Sartén*..... 10.00€
10. *Caracolillos*..... 7.50€
11. *Percebes (Precio según tamaño)*
12. *Ostra especial (Unidad)*..... 3.80€
13. *Colas de Langostinos al ajillo*..... 12.50€



14. Cigalas a la sartén ..... 15.50€
15. Croquetas de Jamón Ibérico..... 11.00€
16. Sardinias (Temporada)..... 10.00€
17. Bocartes (Temporada)..... 10.00€
18. Carabinero a la Plancha o Flambeado (unidad) ..... 12.00€
19. Navajas (Morqueras)..... 15.00€

### ***Mariscos del Cantábrico***

1. Centollo de Cantábrico (Precio Kg)..... 25.00€
2. Centollo (Precio Kg)..... 19.00€
3. Bogavante del País (Precio Kg)..... 80.00€
4. Langosta del País (Precio Kg) ..... 100.00€
5. Nécoras cabezonas de 200 a 250 gr (Precio Kg) ..... 45.00€
6. Cigala Grande (Temporada) (Precio Kg)..... 100.00€

### ***Mariscadas***

1. ***Mariscada Especial de la Casa:***  
Centollo, Bogavante, Cigalas, Langostinos, Gambón  
y Zamburiñas con Botella de Verdeja o Albariño..... 80.00€
2. ***Mariscada:***  
Bogavante, Cigalas, Langostinos, Gambón  
y Zamburiñas..... 65.00€

### ***Para los Carnívoros***

1. Chuleta de vaca vieja (Precio Kg)..... 39.00€
2. Solomillo de Vaca Vieja relleno de Foie con Crujiente de  
jamón y Lágrima de Queso..... 18.50€
3. Solomillo de Vaca Vieja a lo Tradicional..... 18.50€
4. Chuletillas de lechazo ..... 16.00€



## *Calderetas de Arroz (Para dos personas)*

1. *Caldereta de Bogavante del país*..... 40.00€
2. *Paella especial de marisco* ..... 32.00€
3. *Paella individual (ración)* ..... 16.00€
4. *Caldereta de Centollo*..... 40.00€

## *Pescados Salvajes Elaboración al gusto de nuestros clientes Horno, plancha, Frito, Parrilla*

1. *Machote (Kg)*..... 45.00€
2. *Lubina (Kg)*..... 40.00€
3. *Rodaballo (Kg)*..... 45.00€
4. *San Martín (Kg)*..... 45.00€
5. *Besugo (Kg)* ..... 55.00€
6. *Jargo (Kg)*..... 40.00€
7. *Lenguado (Kg)*..... 45.00€
8. *Rape (ración)*..... 17.50€
9. *Tronco de Merluza a la Tosquera* ..... 16.00€
10. *Merluza Rellena especial "La Gruta"* ..... 17.50€
11. *Cogote de Merluza con Guarnición  
de Patata provinciana*..... 18.00€
12. *Cocochas de Merluza (Barbadas)*..... 17.00€

## *Para Terminar Endulzando*

1. *Tiramisú de Turrón*..... 5.00€
2. *Carpaccio de Piña con Helado de Mango*..... 5.00€
3. *Tarta de Queso Horneada*..... 5.00€
4. *Helado de Vainilla* ..... 5.00€