

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*..... 16.00€
5. *Langostinos a la plancha*..... 14.50€
6. *Zamburiñas a la plancha (8 unidades)*..... 13.75€
7. *Almeja fina en Salsa a la sartén* 18.00€
8. *Chipirón a la Plancha o Encebollado*..... 10.00€
9. *Mejillón en Salsa Marinera o a la Sartén*..... 10.00€
10. *Caracolillos*..... 10.00€
11. *Percebes (Precio según tamaño)*
12. *Ostra especial (Unidad)*..... 3.80€
13. *Colas de Langostinos al ajillo*..... 15.00€

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) 42.00€
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)..... 42.00€
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 17.00€



Calderetas de Arroz (Para dos personas)

1. *Caldereta de Bogavante del país*..... 45.00€
2. *Paella especial de marisco* 32.00€
3. *Paella individual (ración)* 16.00€
4. *Caldereta de Centollo*..... 45.00€

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

1. *Machote (Kg)*..... 50.00€
2. *Lubina (Kg)*..... 50.00€
3. *Rodaballo (Kg)*..... 45.00€
4. *San Martín (Kg)*..... 50.00€
5. *Besugo (Kg)* 70.00€
6. *Jargo (Kg)*..... 45.00€
7. *Lenguado (Kg)*..... 50.00€
8. *Rape (ración)*..... 18.50€
9. *Tronco de Merluza a la Tosquera* 17.00€
10. *Merluza Rellena especial "La Gruta"* 18.50€
11. *Cogote de Merluza con Guarnición
de Patata provinciana*..... 18.50€
12. *Cocochas de Merluza (Barbadas)*..... 18.00€

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€