

Nuestro equipo de cocina elabora todo el año  
productos de temporada

## Gusto por los platos fríos

Jamón ibérico de bellota.....	22,00 €
Pudin de cabracho dos salsas.....	10,00 €
Mural de anchoas.....	17,00 €

## Ensaladas

Ensalada en escabeche (bonito en escabeche, pimiento de Isla y cebolla) .....	15,50 €
Ensalada ilustrada.....	9,50 €
Ensalada de tomate .....	15,00 €

## Calentando el ambiente

Sopa de pescado.....	9,50 €
Consomé de pescado.....	7,50 €

## Para picoteo

Rabas de peludín con aros de cebolla.....	12,50 €
Media ración de peludín con aros de cebolla.....	8,50 €
Pulpo a la parrilla.....	23,00 €
Gamba blanca de Huelva.....	17,00 €
Langostinos a la plancha.....	15,50 €
Zamburiñas a la plancha (8 unidades).....	16,75 €
Almeja fina en salsa a la sartén.....	20,00 €
Chipirón a la plancha o encebollado.....	12,00 €
Mejillón en salsa marinera o vinagreta.....	10,00 €
Caracolillos.....	10,00 €
Percebes (precio según tamaño)	
Ostra especial (unidad).....	3,90 €
Colas de langostinos al ajillo.....	15,00 €
Cigalas a la sartén.....	17,50 €
Croquetas de jamón ibérico.....	12,50 €
Sardinas (temporada).....	12,00 €
Bocartes (temporada).....	12,00 €
Carabinero a la plancha o flambeado (unidad).....	15,00 €
Navajas (morgueras).....	16,50 €

## Mariscos del Cantábrico

Centollo del Cantábrico (precio kg).....	25,00 €
Centollo (precio kg) .....	20,00 €
Bogavante del país (precio kg).....	80,00 €
Langosta del país (precio kg) .....	120,00 €
Nécoras cabezonas de 200 a 250 g (precio kg) .....	42,00 €
Cigala grande (temporada) (precio kg).....	120,00 €

## Mariscadas

### MARISCADA ESPECIAL DE LA CASA:

Centollo, bogavante, cigalas,  
langostinos, gambón y zamburiñas  
con botella de Verdejo o Albariño..... 80,00 €

### MARISCADA:

Bogavante, cigalas, langostinos, gambón  
y zamburiñas .....

65,00 €

## Calderetas de arroz

(para dos personas)

Caldereta de bogavante del país.....	45,00 €
Paella especial de marisco.....	32,00 €
Paella individual (ración).....	16,00 €
Caldereta de centollo.....	45,00 €

## Pescados salvajes

ELABORACIÓN AL GUSTO DE NUESTROS CLIENTES  
HORNO, PLANCHA, FRITO O PARRILLA

Machote (kg).....	50,00 €
Lubina (kg).....	50,00 €
Rodaballo (kg).....	50,00 €
San Martín (kg).....	50,00 €
Besugo (kg).....	70,00 €
Jargo (kg).....	45,00 €
Lenguado (kg).....	50,00 €
Rape (ración).....	18,50 €
Tronco de merluza a la Tosquera.....	17,00 €
Merluza rellena especial "La Gruta".....	18,50 €
Cogote de merluza con guarnición de patata provinciana.....	22,00 €
Cocochas de merluza (barbadas).....	20,00 €

## Para los carnívoros

Chuleta de vaca vieja (precio kg).....	45,00 €
Solomillo de vaca vieja relleno de foie con crujiente de jamón y lágrima de queso.....	20,00 €
Solomillo de vaca vieja a lo tradicional.....	19,00 €
Chuletillas de lechazo.....	18,00 €

## Para terminar endulzando

Tiramisú de turrón.....	5,50 €
Carpaccio de piña con helado de mango.....	5,50 €
Tarta de queso horneada.....	5,50 €
Helado de vainilla.....	5,00 €

PAN Y SERVICIO: 1,20 € / persona  
Consulte alérgenos a nuestro personal  
Todos los precios son con IVA incluido

## Rioja Crianza D. O.

Faustino Rivero (cosechero).....	11,00 €
David Moreno.....	18,00 €
Beronia.....	17,00 €
Marqués de Santander.....	16,00 €
Ramón Bilbao.....	19,00 €
½ David Moreno.....	9,50 €
Mendieta.....	16,00 €
Bordón.....	17,50 €

## Rioja Reserva D. O.

Viña Albina.....	25,00 €
Ramón Bilbao.....	24,00 €
Viña Tondonia.....	55,00 €

## Ribera de Duero D. O.

Tudanca joven.....	17,00 €
Protos (roble).....	21,00 €
Valdubón (crianza).....	24,00 €
Pesquera (crianza).....	32,00 €
Emilio Moro.....	34,00 €
Matarromera.....	35,00 €

## Tintos Otras Denominaciones

Viñas del Vero (Somontano).....	16,00 €
Mencía.....	20,00 €
Arx (Cádiz).....	20,00 €
La Enfermera (Toro).....	20,00 €
Torralbenc (Menorca).....	25,00 €

## Rueda D. O.

Verdejo de la Casa.....	12,00 €
Cuatro Rayas.....	16,00 €
José Pariente.....	20,00 €

## Blancos Albariños D. O.

Albariño de la Casa.....	16,00 €
Santiago Ruiz.....	19,50 €
Martín Códax.....	20,00 €
Granbazán (Ámbar).....	24,00 €
Mar de Frades.....	25,00 €

## Blancos de Cantabria D. O.

Ribera del Asón.....	18,50 €
Casona Micaela.....	22,00 €
Behetría de Cieza.....	18,50 €
Yenda (godello + albariño).....	21,00 €
Yenda (riesling).....	22,00 €

## Blancos Otras Denominaciones

Blanc Pescador (aguja-Penedés).....	14,00 €
Ennius (moscato frizzante-Valencia).....	12,50 €
Ribeiro (Galicia).....	17,00 €
Godello.....	18,00 €
Barbadillo (seco-Cádiz).....	15,00 €
Diamante.....	16,00 €
Viñas del Vero (chardonnay).....	20,00 €
Viñas del Vero (gewürztraminer).....	22,00 €

## Rosados D. O.

Campo Nuevo (Navarra).....	13,00 €
Lambrusco (L. Emilia-Italia).....	12,00 €
Casa Castilla (cigales).....	13,00 €
Cresta Rosa (aguja-Penedés).....	14,00 €
David Moreno (Rioja).....	16,00 €

## Cavas

Castell de Ordal (brut).....	15,00 €
Juvé & Camps (brut).....	38,00 €
Maldita la Hora.....	45,00 €

## Champagne

Moët & Chandon (Francia).....	68,00 €
-------------------------------	---------

Todos los precios son con IVA incluido