

MENÚ DEL DÍA

PRIMEROS

- Gazpacho Andaluz con Tropezones
- Ensalada Nicoisse con Judías y Gambas
- Pudín de Centollo con Tostaditas
- Habitas Salteadas con Chipirones

SEGUNDOS

- Fideua de la Casa con Langostinos (Min.2 prs)
- Lomos de Bacalao a la Miel con Nueces
- Calamarcitos de Playa a la Andaluza con Ensalada
- Escalopines de Ternera Gallega a la Crema de Foie

POSTRES

- Flan Casero con Nata , Helados al Gusto, Tarta de Santiago
- Queso de Teta con Membrillo, Crema Catalana, Melón ó Piña Natural

BEBIDA

Vino Blanco	Ribeiro Turbio. Tinto Rioja crianza	PRECIO.19.95€
		IVA no incluido

menú Pica pica

(mínimo dos personas)

21€ por persona

Jamón ibérico de bellota + Langostinos cocidos
más ...
Chipirones a la andaluza + Mejillones a la marinera
y ...
Calamarcitos de playa encebollados + Costillitas de cabrito a la milanesa
Tarta de Santiago con vino Meus Amores
Ribeiro blanco turbio, Agua mineral

Sólo un modelo de menú por mesa

33€ por persona

menú fondo do mar

(mínimo dos personas)

Mariscada especial

Buey de mar, ostras de arcade, cañaillas, almejas, mejillones al vapor y langostinos cocidos

segundos a escoger

Dorada al horno o Santurce ó Costillas de cabrito a la milanesa ó Paella marinera

postres a escoger

Tarta de Santiago con meus amores ó Sorbete de limón natural

(mínimo dos personas)

menú carinero

(mínimo dos personas)

Primeros para compartir

Jamón ibérico de bellota + Ensalada de langostinos + Mejillones al vapor

segundos a escoger

Paella marinera ó Fideuá de la casa ó Arroz negro con sepia

postres a escoger

Tiramisú ó Crema catalana
Ribeiro Gran Robledo ó Rioja Añares Crianza

(mínimo dos personas)

Mejillones al vapor, pescadito frito foie de pato natural, gambas al ajillo

segundos a escoger

Lubina al estilo Santurce ó Entrecot al vino con cebolla ó Fideuá de la casa

postres a escoger

Mil hojas de fresas y crema ó Tarta de queso con arándanos

(mínimo dos personas)

menú Degustación

26€ por persona

menú cinco

55€ por persona Con el postre la mitad más el Cava

Al centro de la mesa

Jamón ibérico de bellota
Foie natural de pato
Ostras gallegas de Arcade

♦ Almejas a la marinera
Gambas de Huelva a la plancha
Navajas gallegas a la plancha

♦ **segundos a escoger**

Rape a la marinera ó Bogavante a la plancha ó Cabrito asado a la segoviana

postres a escoger

Mil hojas de fresas y crema ó Sorbete de Mare de champagne

Entrantes

Frios

Ensalada Fondo do Mar	9,50 €
Ensalada de salmón, langostinos y bacalao	10 €
Atalaya de tomate y queso fresco	7 €
Escalibada con anchoas del Cantábrico	8,50 €
Esqueixada de bacalao y gambas	11 €
Rollitos de salmón rellenos de marisco	11 €
Foie de pato al estilo del chef	15,50 €
Jamón ibérico de bellota	20,50 €
Cóctel de gambas	11,50 €

Calientes

Caldo gallego con grelos	9 €
Sopa de pescado y marisco	9,50 €
Estofado de alubias con almejas	10,50 €
Pudín de pescado con salsa de gambas	10 €
Vieiras gallegas al horno (2 piezas)	15,50 €
Pimientos de piquillo rellenos de marisco	10,50 €
Salteado de habitas con chipirones	11,50 €
Canelones caseros de pescado y marisco	12 €
Chipirones a la andaluza	15 €
Pulpo a la gallega con cachelos	15,50 €

7% I.V.A. no incluido

Mariscos

Cañaillas (12 unidades)	18,50 €
Ostras de Arcade (1 unidad)	3,50 €
Almejas de Carril vivas (1 unidad)	3 €
Almejas de Carril a la plancha o a la marinera (1 unidad)	3 €
Buey de mar al natural (según peso, ½ Kg.)	15 €
Buey de mar preparado (según peso, ½ Kg.)	17 €
Mariscada especial de la casa (mín. 2 personas- precio por persona)	26 €
Mejillones al vapor o a la marinera	9 €
Berberechos al vino blanco o al vapor	13 €
Navajas de buceo a la plancha (6 unidades)	16 €
Gambas de Huelva a la plancha (6 unidades)	25,50 €
Langostinos a la plancha (6 unidades)	24 €
Bogavante a la plancha (según peso, ½ Kg.)	29 €
Parrillada de marisco (mín. 2 personas- precio por persona)	33 €
Cigalas a la plancha (4 unidades)	24 €
Gambas al ajillo	15 €



Pescados

Lubina al estilo Santurce, al horno, a la sal	18,50 €
Dorada al estilo Santurce, al horno, a la sal	17,50 €
Rape a la crema de ajos	23 €
Tronco de merluza a la gallega	21,50 €
Cogote de merluza al estilo Santurce	17,50 €
Merluza con langostinos y almejas	22 €
Cazuela de bacalao con sepia y garbanzos.	18,50 €
Bacalao a la llauna	17,50 €
Calamarcitos de playa encebollados	14 €
Lenguado a la meunière, al cava, a la plancha	20 €
Zarzuela de pescado y marisco (min. 2 personas- precio por persona)	28,50 €
Parrillada de pescado y marisco (min. 2 personas- precio por persona)	29 €

7% I.V.A. no incluido

Carnes

Espaldita de cabrito lechal al horno	26 €
Cabrito asado a la segoviana	19 €
Costillas de cabrito a la milanesa	16 €
Solomillo de ternera al Café de París	19,50 €
Solomillo de ternera a la plancha *	17,50 €
Entrecot de ternera con cebolla caramelizada	16 €
Entrecot de ternera a la plancha *	14,50 €
Carpaccio de ternera con parmesano	14 €

*con guarnición.

Arroces

Arroz caldoso del marinero *	14 €
Arroz caldoso con bogavante *	23 €
Arroz negro con sepia y gambas *	14 €
Paella tradicional marinera *	14 €
Paella vasca especial con setas *	14 €
Fideuá al estilo Fondo do Mar *	13 €

* mín. 2 personas - precio por persona.

7% I.V.A. no incluido