

## MARISCOS DE LONJA

1/2 RACIÓN RACIÓN

## LAS CONCHAS

<b>Ostra plana de la Ría de Arosa (En temporada)</b>	<b>Ud.....</b>	<b>4,50€</b>
<b>Almejas naturales de Cambados</b>	<b>100 grs .....</b>	<b>13,50€</b>
<b>Zamburiñas gratinadas. (6 Unidades)</b>	<b>.....</b>	<b>18,00€</b>
<b>Almeja de concha fina a la sartén</b>	<b>.....</b>	<b>17,00€28,00€</b>

## DEL LEVANTE Y DEL SUR

<b>Gamba blanca de Huelva</b>	<b>100 grs.....</b>	<b>14,00€</b>
<b>Gamba roja de Santa Pola</b>	<b>100 grs.....</b>	<b>16,50€</b>
<b>Cigala de Huelva a la plancha o cocida</b>	<b>100 grs. ....</b>	<b>16,00€</b>
<b>Carabinero de Isla Cristina</b>	<b>100 grs.....</b>	<b>11,00€</b>
<b>Salpicón de mariscos de Isla Cristina</b>	<b>.....</b>	<b>23,50€</b>

## DEL NORTE

<b>Nécoras gallegas</b>	<b>100 grs.....</b>	<b>9,00€</b>
<b>Centollo de O'Grove</b>	<b>1 kg. ....</b>	<b>70,50€</b>

## CHACINAS FINAS, QUESOS Y SALAZONES

<b>Jamón ibérico de bellota al corte</b>	<b>.....</b>	<b>15,50€25,00€</b>
<b>Mojama de atún de Bárbate</b>	<b>.....</b>	<b>9,60€16,00€</b>
<b>Anchoa 00 sobre tomate de temporada y aguacate</b>	<b>.....</b>	<b>12,50€19,80€</b>
<b>Selección de quesos artesanos con confitura de higos y frutos secos</b>	<b>.....</b>	<b>16,50€</b>

## FRITOS EN ACEITE DE OLIVA

**(Todos nuestros pescados se acompañan de asadillo de pimientos)**

<b>Boquerones plateados fritos al momento</b>	<b>.....</b>	<b>12,50€</b>
<b>Cazón en adobo al estilo de San Fernando</b>	<b>.....</b>	<b>13,50€</b>
<b>Croquetas caseras, diferentes cada día, (8 Unidades)</b>	<b>.....</b>	<b>8,50€13,80€</b>
<b>Calamares de potera a la Andaluza, fritos y crujientes</b>	<b>.....</b>	<b>12,50€18,50€</b>

## HUEVOS CON FUNDAMENTO (CON LA YEMA BIEN AMARILLITA)

<b>Chanquetes con huevos camperos y piperrada de pimientos</b>	<b>.....</b>	<b>12,00€18,00€</b>
<b>Huevos estrellados con patatinas fritas y jamón de montanera</b>	<b>.....</b>	<b>12,50€18,50€</b>

## ¡EL PULPO ES LO NUESTRO!

<b>Pulpo a la Gallega con cachelos y pimentón de la Vera</b>	<b>.....</b>	<b>13,50€19,50€</b>
<b>Pulpo a la brasa con Alioli</b>	<b>.....</b>	<b>19,50€</b>

## ENSALADAS, VERDURAS FRESCAS Y SOPAS FRÍAS

<b>Tomate de temporada con piparras encurtidas</b>	<b>.....</b>	<b>10,50€</b>
<b>Ensaladilla rusa tradicional de merluza de pincho</b>	<b>.....</b>	<b>9,60€14,80€</b>
<b>Ensalada de lomos de bonito con tomate fresco y cebolleta dulce</b>	<b>.....</b>	<b>16,00€</b>
<b>Ensalada de bogavante templado a la vinagreta de cítricos</b>	<b>.....</b>	<b>26,50€</b>
<b>Alcachofas a la parrilla con cristal de sal</b>	<b>.....</b>	<b>16,00€</b>

Pan artesano y aperitivo.....2,50€

## NUESTROS ARROCES CALDOSOS SON ÚNICOS

**(Mínimo 2 personas - precio por persona) - Elaborados con el mejor arroz de Calasparra**

<b>Con verduritas de la Huerta .....</b>	<b>19,80€</b>
<b>Marinero limpio, "para no mancharse" y su Ali oli .....</b>	<b>19,80€</b>
<b>Con carabineros del Sur, gambas y almejas .....</b>	<b>23,00€</b>
<b>Con gamba roja del Mediterráneo .....</b>	<b>23,00€</b>

## PESCADOS DE ANZUELO

<b>Chipirones de anzuelo a la parrilla con Ajili-mojili .....</b>	<b>19,25€</b>
<b>Pescados a la sal, diferentes cada día. (Min. 2 personas - Precio por persona) .....</b>	<b>23,75€</b>
<b>Troncha de rodaballo al horno a la Donostiarra .....</b>	<b>28,50€</b>
<b>Lenguado de estero con su piel a la parrilla (400Grs.) .....</b>	<b>28,50€</b>

## MERLUZA DE PINCHO AL GUSTO

<b>Merluza de pincho a la Romana .....</b>	<b>22,50€</b>
<b>A la parrilla con refrito de ajo .....</b>	<b>22,50€</b>
<b>Cogote o cola al horno con su Bilbaína suave .....</b>	<b>22,50€</b>

## CARNES ROJAS ELABORADAS CON CARIÑO

<b>Costillitas de lechal a la sartén (6 Unidades) .....</b>	<b>19,80€</b>
<b>Salteado de carne roja al Ajillo al aroma de Pedro Ximénez .....</b>	<b>21,00€</b>
<b>Solomillo a la parrilla con pimientos confitados .....</b>	<b>24,50€</b>
<b>Lomo bajo de carne roja fileteado. Ideal para compartir .....</b>	<b>24,50€</b>
<b>Steak Tartar de solomillo elaborado a la vista del cliente .....</b>	<b>22,50€</b>

## LOS TRADICIONALES

<b>Marmita de pescadores .....</b>	<b>13,75€</b>
<b>Sesitos de lechal a la Romana con patata hilada .....</b>	<b>14,50€</b>
<b>Mollejitas de cordero lechal con ajos tiernos al Oloroso .....</b>	<b>18,00€</b>
<b>Callos con mucho morro .....</b>	<b>18,50€</b>

**PREGUNTE POR NUESTROS GUIOS Y PLATOS DE TEMPORADA**

**TODOS NUESTROS PRODUCTOS SE PREPARAN PARA LLEVAR, CON UN 5% DE DESCUENTO SOBRE PRECIO DE CARTA.  
PRESENTANDO LA TARJETA CLIENTE USTED PUEDE DISFRUTAR DE UN 5% DE DESCUENTO AÑADIDO.**