

MARISCOS DE LONJA

1/2 RACIÓN RACIÓN

LAS CONCHAS

Ostra plana de la Ría de Arosa (En temporada)	Ud.	4,50€
Almejas de concha fina a la sartén.....		17,00€ .28,00€

DEL LEVANTE Y DEL SUR

Gamba blanca de Huelva	100 grs.	14,00€
Carabinero de Isla Cristina	100 grs.	11,00€
Gamba roja de Santa Pola	100 grs.	16,50€

DEL NORTE

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

CHACINAS FINAS, QUESOS Y SALAZONES

Jamón ibérico de bellota al corte	15,50€	.25,00€
Anchoa 00 sobre tomate de temporada y aguacate (6 Uds)	19,80€	
Selección de quesos artesanos con confitura de higos y frutos secos	16,50€	

LOS TARTARES DEL BARRIL

Tartar de Atún con aguacate fresco , tomate casse , alga wakame y sésamo tostado.....	23,50€	
Steak Tartar de solomillo elaborado al momento	22,50€	

FRITOS EN ACEITE DE OLIVA**(Todos nuestros pescados se acompañan de asadillo de pimientos)**

Boquerones plateados fritos al momento	12,50€	
Cazón en adobo al estilo de San Fernando	13,50€	
Croquetas caseras, diferentes cada día, (8 Unidades)	13,80€	
Calamares de potera a la Andaluza, fritos y crujientes.....	12,50€	.18,50€
Fritos de merluza a la Gaditana	12,50€	.18,50€
Huevos estrellados con patatinas fritas y jamón de montanera.....	12,50€	.18,50€

¡EL PULPO ES LO NUESTRO!

Pulpo a la Gallega con cachelos y pimentón de la Vera	14,50€	.20,50€
Pulpo a la brasa con Alioli suave	20,50€	
Salpicón de pulpo y marisco del sur al vinagre de jerez.....	23,50€	

ENSALADAS, Y VERDURAS

Tomate de temporada con piparras encurtidas.....	10,00€	
Ensalada verde de frutas frescas y frutos secos al aliño de cítricos.....	13,20€	
Ensaladilla rusa tradicional de merluza de pincho	14,80€	
Ensalada de lomos de bonito con tomate fresco y cebolleta dulce	16,00€	
Parrillada de trigueros al grill con su romesco.....	14,80€	
Pan artesano y aperitivo.....	2,50€	

*Si tiene alguna intolerancia alimentaria háganoslo saber.
Disponemos de información sobre alérgenos. Consulte a nuestro personal.*

NUESTROS ARROCES CALDOSOS SON ÚNICOS

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

Con verduritas de la Huerta y chipirones	19,80€
Marinero limpio, “para no mancharse” y su Ali oli	19,80€
Con carabineros del Sur	23,00€
Con gamba roja del Mediterráneo	23,00€

PESCADOS DE ANZUELO

Chipirones de anzuelo a la parrilla con Ajili-mojili	19,25€
Pescados a la sal, diferentes cada día. (Min. 2 personas – Precio por persona)	23,75€
Lenguado de estero con su piel a la parrilla (400Grs.)	28,50€
Centro de atún de con espinacas salteados al ajo dorado y su romesco	23,50€

MERLUZA DE PINCHO AL GUSTO

Merluza de pincho a la Romana	22,50€
Al vapor con mahonesa de lima	22,50€
A la parrilla al estilo Guetaria	22,50€

CARNES ROJAS ELABORADAS CON CARIÑO

Costillitas de lechal a la sartén (6 Unidades)	19,80€
Salteado de solomillo con ajo rustico al de Pedro Ximénez	22,50€
Solomillo a la parrilla con patatas fritas recién hechas	24,50€
Lomo bajo de carne roja. Ideal para compartir (400 Gr.)	24,50€

PREGUNTE POR NUESTRAS SOPAS FRIAS Y PLATOS DE TEMPORADA

TODOS NUESTROS PRODUCTOS SE PREPARAN PARA LLEVAR, CON UN 5% DE DESCUENTO SOBRE PRECIO DE CARTA.+ UN 5% DE DESCUENTO ACUMULADO PRESENTANDO SU TARJETA DE FIDELIZACION GRUPO OTER.