

**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.