

## ¡EL MAR A LAS BRASAS!

### ← → MARISCOS FRESCOS DE LONJA ← →

Ostra plana de la Ria de Arosa	(Pieza).....	4,50€
Gamba roja de Javea cocida o en parrilla	Ración .....	29,00€
Carabinero de Isla Cristina a la parrilla	(Pieza) .....	15,00€

Consulte en nuestras sugerencias los mariscos del día

### ← → CHACINAS FINAS Y QUESOS ARTESANOS ← →

Jamón ibérico de montanera puro bellota .....	24,50€
Solomillo ibérico de bellota embuchado. Muy rico.....	24,50€
Selección de quesos afinados con frutos secos, confitura de higos y membrillo natural.....	16,50€

### ← → TARTARES Y CEVICHE ← →

Tartar de salmón rojo de Alaska con apio, pepino y Gin Hendricks .....	16,50€
Steak tartar de solomillo elaborado al momento .....	21,50€
Ceviche de corvina y carabinero con toque de lima .....	19,00€

### ← → FRITOS EN ACEITE DE OLIVA ← →

Selección de croquetas de nuestro Chef, diferentes cada día. Consúltenos .....	13,80€
Calamares de potera fritos a la Gaditana.....	17,00€
Lubina frita en adobo de lima .....	18,00€
Bocaditos de merluza fritos con harina de arroz .....	18,50€
Fritos de rape de tripa negra.....	18,50€
Gamba roja al ajillo.....	21,00€

### ← → PULPO DE ROCA ← →

Pulpo braseado con alioli suave.....	18,50€
Pulpo gallego cocido al momento, con aceite de oliva y pimentón de la Vera..	18,50€

### ← → ENSALADAS Y VERDURAS ← →

Ensaladilla rusa de bonito del norte.....	12,50€
Ensalada de tomate pelado con atún de campaña y cebolleta dulce .....	14,50€
Burratina con tomate deshidratado, emulsión de albahaca y piñones.....	15,50€
Verduras del día a la parrilla con su Romesco.....	13,80€
Alcachofas naturales a parrilla con cristal de sal .....	15,50€

**Pan artesano ..... 2,20€**

Disponemos de información sobre los platos. Solicita a nuestro personal.

**ARROCES**  
Secos y bajitos, con el mejor arroz de Calasparra.

Arroz marinero limpio, "para no mancharse" .....	18,50€
Arroz negro a la tinta del calamar .....	18,50€
Arroz de carabinero del Sur.....	23,50€
Arroz con bogavante (Mínimo 2 personas, precio por persona) .....	25,00€

←:≡:→ **PESCADOS DE ANZUELO ESPECIALES PARA PARRILLA**



Chipirones de anzuelo a la parrilla .....	18,50€
Chipironcitos rellenos en su tinta.....	19,00€
Cogote o trancha de merluza a la brasa .....	19,50€
Cola de merluza de pincho (Mínimo 2 personas, precio por persona) .....	19,50€
Rape de tripa negra (Mínimo 2 personas, precio por persona).....	21,50€
Rodaballo al estilo Guetaria (Mínimo 2 personas, precio por persona).....	26,50€
Lenguado de estero braseado con su piel, para uno y para dos .....	26,50€

←:≡:→ **CARNES A LAS BRASAS** ≡:→

Tomahawk steak de carne roja a la parrilla (Mínimo 2 personas, precio por persona)	27,00€
Nuestro baby de carne roja a la brasa .....	24,00€
Solomillo al punto de sal .....	23,50€
Chuleta de carne roja a la parrilla (Para dos personas).....	48,00€
Hamburguesa de Angus elaborada en Casa, para comer con las manos .....	16,50€
(con rúcula fresca, cebolla pochada y tomate deshidratado)	

←:≡:→ **GUARNICIONES** ≡:→

Ensalada de lechuga con cebolleta y aceite de oliva virgen .....	3,50€
Patatas fritas a la inglesa, finas y crujientes .....	3,50€
Pimientos de piquillo confitados .....	7,00€

[Pregunte por nuestros productos de temporada](#)



IVA INCLUIDO AL

Todos nuestros productos se preparan para llevar con un 5% de descuento sobre precio de carta.