

DE TEMPORADA:

½ ración / ración

Angulas SOUSAMAR a lo tradicional (100 gramos)	s/m
Angulas SOUSAMAR en ensalada (100 gramos)	s/m
Angulas SOUSAMAR en tortilla (50 gramos)	s/m
Angulas SOUSAMAR con huevos y patatas (50 gramos)	s/m

PICOTEO:

Anchoas PREMIUM (elaborada a mano)	29,50 €
Paté de anchoas y Cabrales con mousse de piquillo y bonito	13,00 € / 19,00 €
Bombones de foie	15,00 € / 21,00 €
Pisto de verdura con buey de mar	14,50 € / 20,00 €
Croquetas cremosas de jamón (5/10 unidades)	12,00 € / 15,00 €
Albóndigas de merluza y gamba en salsa verde (5/10 unidades)	15,00 € / 21,00 €
Rabas de calamar fresco	15,00 € / 21,00 €

DE CUCHARA y ARROCES:

Crema de pescado y marisco	12,00 € / 15,00 €
Fabada asturiana	22,50 €
Garbanzos con gambas	23,50 €
Arroz meloso con almeja y cola de gamba fresca (Mínimo 2 personas. Pídelo apta para celíacos.)	25,50 €/ración
Arroz con bogavante del Cantábrico (Mínimo 2 personas. El precio será a razón del peso y el precio de la pieza.) ..	s/m – s/p

MARISCOS:

Navajas a la plancha	s/m
Nécora selecta (unidad)	s/m
Almeja fina semi gorda a la sartén (300 gramos)	s/m
Langostino de trasallo (6 unidades, 300 gramos)	s/m
Gamba fresca de costa XXL (250 gramos)	s/m
Camarón fresco grande (300 gramos)	s/m
Buey de mar (masera o ñocla)	s/m
Bogavante azul del Cantábrico	s/m

PESCADOS SALVAJES:

Merluza de pincho (a la plancha, a la romana, en salsa verde o al horno)	s/m
Cogote de merluza	s/m
Salmonetes de roca mediano	s/m
Calamares en su tinta (con arroz blanco o con patatas fritas)	s/m
Rape (a la plancha, en salsa verde, o, en fritos)	s/m

PESCADOS SALVAJES AL PESO (SEGÚN MERCADO)

CARNES:

Callos caseros	13,00 € / 19,00 €
Carrillera de cerdo ibérico con foie y salsa de vino tinto	22,50 €
Chuletillas de corderín	23,00 €
Lechazo asado	29,50 €