

Nuestro equipo de cocina elabora todo el año
productos de temporada

PARA PICAR

Jamón ibérico.....	20,00 €
Rabas de peludín con aros de cebolla.....	12,50 €
Pulpo parrilla.....	23,00 €
Gamba blanca de Huelva:	
Plancha.....	17,00 €
Costrón de sal.....	17,00 €
Almejas (sartén o marinera).....	20,00 €
Langostinos (plancha o cocidos).....	15,50 €
Carabinero flambeado.....	15,00 €/ud.
Zamburiñas.....	15,75 €
Colas de langostinos al ajillo.....	15,00 €
Pudding de cabracho casero con coulis de marisco.....	12,00 €
Croquetas de jamón ibérico.....	12,00 €
Chipirón (plancha o encebollado).....	12,00 €
Mejillones a la marinera.....	10,00 €
Ostras naturales.....	3,70 €/ud.
Ostras especiales con velo de lima.....	3,90 €/ud.
Sardinas (de temporada).....	12,00 €
Bocartes (de temporada).....	12,00 €
Rocas de bacalao con salsa de almendra y ali oli.....	15,00 €
Navajas.....	16,50 €

ENSALADAS DIVERTIDAS PARA EL PALADAR

Anchoas artesanas con pimiento asado	16,00 €
Ensalada de bonito en escabeche casero y tomate con cebolla roja.....	15,50 €
Mural de tiras de sobao y anchoas con toques de queso de nueces y mango	16,00 €
Ensalada ilustrada	9,50 €
Ensalada de salmón fresco marinado con langostinos.....	15,50 €

PLATOS DE CUCHARA

Consomé de moluscos.....	7,50 €
Sopa de pescado al estilo pescadores.....	9,50 €

GUISOS MARINEROS

Cachón a nuestra manera.....	16,00 €
------------------------------	---------

MARISCOS DEL CANTÁBRICO

Centollo del Cantábrico.....	25,00 €/kg
Centollo.....	20,00 €/kg
Bogavante del país.....	80,00 €/kg
Langosta del país.....	120,00 €/kg
Nécoras cabezonas de 200-250 g.....	42,00 €/kg
Cigala de 200 a 300 g.....	120,00 €/kg

MARISCADAS

MARISCADA:

Bogavante, cigalas, langostinos,
gambón y zamburiñas..... 65,00 €

MARISCADA ESPECIAL DE LA CASA:

Centollo, bogavante, cigalas,
langostinos, gambón y zamburiñas
con botella de verdejo..... 80,00 €

TABLA MIXTA

Patatas paja
Rabas de peludín con aros de cebolla
Gambón rojo
Colas al ajillo
Mejillón al vapor
Chorizo de jabalí
Salchichón de jabalí
Pudding de cabracho casero
Chuletillas
Tiras de entrecot..... 60,00 €/2 personas

CALDERETAS DE ARROZ

Paella individual..... 16,00 €/ración

2 personas:

Paella especial de marisco..... 32,00 €

Caldereta de bogavante..... 45,00 €

Arroz con verduras de temporada..... 40,00 €

Arroz negro con cachón y ali-oli..... 45,00 €

Arroz con centollo..... 45,00 €

Arroz con pollo de corral
y gambón del Mediterráneo..... 40,00 €

PESCADOS SALVAJES DEL CANTÁBRICO

PREPARACIÓN AL CARBÓN, AL ESTILO DE LA ABUELA, AL COSTRÓN DE SAL O A LA PLANCHA CON REFRITO

Machote.....	50,00 €/kg
Lubina.....	50,00 €/kg
Rodaballo.....	50,00 €/kg
San Martín.....	50,00 €/kg
Besugo.....	70,00 €/kg
Jargo.....	45,00 €/kg
Lenguado.....	50,00 €/kg
Bacalao al pil-pil "Nueva Gaviota".....	20,00 €
Rape a la plancha.....	18,50 €/ración
Merluza rellena especial "Nueva Gaviota".....	18,50 €
Cogote de merluza al horno con patata provinciana.....	22,00 €
Merluza de pincho (a la plancha o a la vasca).....	17,00 €
Cocoas en salsa verde.....	20,00 €

PARA CARNÍVOROS

Chuleta de vaca al carbón.....	45,00 €/kg
Lechazo (de encargo).....	20,00 €
Tiras de entrecot al carbón con patata deluxe.....	16,00 €
Tomahawk (pieza entre 1,4 y 1,6 kg).....	50,00 €/kg
Solomillo a la parrilla o al queso.....	18,50 €
Solomillo al foie.....	20,00 €
Chuletillas de lechazo.....	18,00 €
Albóndigas de ternera rellenas de queso de nata.....	14,00 €
Carrilleras con salsa de ostras en piperrada.....	20,00 €

POSTRES

Tarta de queso casera al horno.....	5,00 €
Torrija de sobao pasiego sobre helado de queso casero.....	5,50 €
Bomba helada a dos texturas.....	5,50 €
Esfera de brownie cubierta de chocolate.....	5,50 €
Helados caseros.....	5,00 €
Tiramisú casero.....	5,00 €
Tarta de turrón con pincelada de queso.....	5,00 €
Queso cremoso (Camembert) gratinado con frutos secos.....	5,50 €

PAN Y SERVICIO: 1,20 € / persona

Consulte alérgenos a nuestro personal

Todos los precios son con IVA incluido

RIOJA CRIANZA D.O.

Faustino Rivero (cosechero).....	11,00 €
David Moreno.....	18,00 €
Beronia.....	17,00 €
Ramón Bilbao.....	19,00 €
½ David Moreno.....	9,50 €

RIOJA RESERVA D.O.

Viña Albina.....	22,00 €
Ramón Bilbao.....	24,00 €
Beronia reserva.....	25,00 €

RIBERA DE DUERO D.O.

Tudanca joven.....	17,00 €
Protos (roble).....	21,00 €
Valdubón (crianza).....	24,00 €
Pesquera (crianza).....	32,00 €
Matarromera.....	35,00 €
Vicenta Mater.....	30,00 €

TINTOS OTRAS DENOMINACIONES

Viñas del Vero (Somontano).....	16,00 €
La Enfermera (Toro).....	20,00 €
Picos de Cabariezo Selección (Cantabria)...	18,00 €

RUEDA D.O.

Cantarranas.....	13,00 €
Cuatro Rayas.....	16,00 €
José Pariente.....	20,00 €
Verdejo de la Casa.....	12,00 €
Arnaiz verdejo.....	16,00 €

BLANCOS ALBARIÑO D.O.

Albariño de la Casa.....	16,00 €
Santiago Ruiz.....	19,50 €
Martín Códax.....	20,00 €
Granbazán (Ámbar).....	24,00 €
Mar de Frades.....	25,00 €

BLANCOS DE CANTABRIA D.O.

Ribera del Asón.....	18,50 €
Casona Micaela.....	22,00 €
Behetría de Cieza.....	18,50 €
Yenda (godello + albariño).....	21,00 €
Yenda (riesling).....	22,00 €
Mar de Fondo.....	20,00 €

BLANCOS OTRAS DENOMINACIONES

Godello.....	18,00 €
Blanc Pescador (aguja-Penedés).....	14,00 €

Ennius (moscato frizzante-Valencia).....	12,50 €
Barbadillo (seco-Cádiz).....	15,00 €
Diamante (semidulce-Rioja).....	16,00 €
Viñas del Vero (chardonnay).....	20,00 €
Viñas del Vero (gewürztraminer).....	22,00 €
Reboreda (Ribeiro).....	17,00 €

ROSADOS D.O.

Campo Nuevo (Navarra).....	13,00 €
Lambrusco (L. Emilia-Italia).....	12,00 €
Casa Castilla (cigales).....	12,00 €
Cresta Rosa (aguja-Penedés).....	14,00 €
David Moreno (Rioja).....	16,00 €

CAVAS Y ESPUMOSOS

Castell de Ordal (brut).....	15,00 €
Juvé & Camps (brut).....	32,00 €
Maldita la Hora brut (Cantabria).....	45,00 €

CHAMPAGNE

Debas Comin (Carte Rouge).....	40,00 €
Gamet (Rive Droite).....	50,00 €
Moët & Chandon.....	68,00 €

Todos nuestros precios son con IVA incluido