



PARA PICAR

Nuestro equipo de cocina elabora todo el año productos de temporada.

Jamón Ibérico	20,00 €
Rabas de peludín	13,50 €
<i>con aros de cebolla</i>	
Pulpo a la parrilla	23,00 €
Gamba blanca de Huelva a la plancha	20,00 €
Almejas (<i>Sartén o marinera</i>)	20,00 €
Langostinos (<i>plancha o cocidos</i>)	16,50 €
Carabinero flambeado	<i>según temporada</i>
Zamburiñas	15,75 €
Colas de langostinos al ajillo	15,00 €
Pudin de Cabracho casero	13,00 €
<i>con coulis de marisco</i>	
Croquetas de jamón ibérico	12,50 €
Chipirón (<i>plancha o encebollado</i>)	13,00 €
Mejillones a la marinera	12,00 €
Ostras naturales	3,90 € / ud.
Ostras especiales con velo de lima	4,10 € / ud.
Sardinas (<i>de temporada</i>)	12,00 €
Bocartes(<i>de temporada</i>)	14,00 €
Rocas de bacalao	16,00 €
<i>con salsa de almendra y ali oli</i>	
Navajas	17,50 €



ENSALADAS DIVERTIDAS PARA EL PALADAR

Anchoas artesanas con pimiento asado	17,00 €
Ensalada de bonito	16,50 €
<i>Bonito en escabeche casero y tomate con cebolla roja</i>	
Mural de tiras de sobao y anchoas.....	17,00 €
<i>con toques de queso de nueces y mango</i>	
Ensalada ilustrada	10,00 €
Ensalada de salmón fresco marinado	16,50 €
<i>con langostinos</i>	



PLATOS DE CUCHARA

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



GUISOS MARINEROS

Cachón a nuestra manera	17,00 €
-------------------------------	---------



MARISCOS DEL CANTÁBRICO

Centollo del Cantábrico.....	28,00 €/kg
Centollo	22,00 €/kg
Bogavante del país	<i>según temporada</i>
Langosta del país.....	<i>según temporada</i>
Nécoras cabezonas de 200g a 250g	55,00 €/kg
Cigala grande 250g aprox.....	<i>según temporada</i>



MARISCADAS

Mariscada 70,00 €
Bogavante, cigalas, langostinos, gambón y zamburiñas.

Mariscada especial de la casa 85,00 €
Centollo, bogavante, cigalas, langostinos, gambón y zamburiñas. Con botella de Verdejo.



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
Pudin de cabracho casero
Chuletillas
Tiras de entrecot 65,00 €/ 2 personas



CALDERETAS DE ARROZ

Paella individual 17,50 € / ración

Para 2 personas:

Paella especial de marisco 35,00 €

Caldereta de bogavante 48,00 €

Arroz con verduras de temporada 40,00 €

Arroz negro con cachón y ali-oli 48,00 €

Arroz con pollo de corral 45,00 €
y gambón del Mediterráneo



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.....	55,00 €/kg
Besugo	según temporada
Jargo.....	50,00 €/kg
Lenguado.....	60,00 €/kg
Bacalao al pil-pil	20,00 €
"Nueva Gaviota"	
Rape a la plancha	22,00 € / ración
Merluza rellena especial	22,00 €
"Nueva Gaviota"	
Cogote de merluza al horno.....	25,00 €
con patata provinciana	
Merluza de pincho	19,00 €
a la plancha o a la vasca	
Cocochas en salsa verde	22,00 €

PAN Y SERVICIO: 1,20 € / persona

Consulte alérgenos a nuestro personal

Todos los precios son con IVA incluido



PARA CARNÍVOROS

Chuleta de vaca al carbón.....	48,00 €/kg
Lechazo <i>de encargo</i>	20,00 €
Tiras de entrecot al carbón <i>con patata deluxe</i>	18,00 €
Tomahawk (<i>pieza entre 1,4 kg y 1,6 kg</i>)	55,00 €/kg
Solomillo a la parrilla o al queso	20,00 €
Solomillo al foie.....	22,00 €
Chuletillas de lechazo.....	18,00 €
Albóndigas de ternera <i>rellenas de queso de nata</i>	15,00 €
Carrilleras con salsa de ostras..... <i>en piperrada</i>	20,00 €



POSTRES

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

