

# EL SEÑOR MARTIN

## Crudos y aliñados

Anchoa de Santoña lavada al amontillado de 12 años	5 €/ ud.
Gilda clásica con Pescados	5 €/ ud.
Ensaladilla Marinera con Langostinos y mahonesa de Centollo	11 €
Tartar de Pez Limón	11 €
Borriquete Aliñado de Algeciras	11 €
Mejillón en escabeche clásico	12 €
Lomo de Aligote aliñado a la Bilbaína	14 €

## Entradas calientes

Tortillita de Camarón con huevo poché	9 €
Alcachofas fritas con Choco y aceituna	15 €
Salteado de Pie azul, Trompeta gris y Pulpitos	18 €
Berberechos al Jerez	18 €
Cigalitas fritas al carbón vegetal	28 €
Txangurro a la donostiarra	32 €

## El mejor marisco del día

Ostra Gillardeau nº2	5,2€/ud
Calamar de anzuelo a la brasa	9€/100grs
Navaja de buceo a la brasa	19€/100grs
Gamba Roja de Huelva	25€/100grs
Carabinero fresco de Huelva	25€/100grs
Cigala Tronco de Isla Cristina	28€/100grs
Camarón de la Ría de Pontevedra	29€/100grs
Almeja fina de Cambados abierta a cuchillo	29€/100grs

## La cocina de la memoria

La Croqueta de Merluza	3 € / ud.
Callos Marineros a la madrileña	15 €
Dados de Merluza a la romana	18 €
Fabas estofadas con Langostino y Berberechos	18 €
Olla marinera de Cabracho y Langostino	18 €

## Y por supuesto... los mejores pescados a la brasa según mercado

Pan y Aperitivo 3,5 €. IVA INCLUIDO