

EL SEÑOR MARTIN

Febrero de 2020, en nuestra barra:

Cada día nuestra carta cambia, siguiendo el ritmo del mar y de la pesca del día, así que es solo una orientación de lo que ofrecemos. Pregúntenos qué hemos pescado hoy.

Crudos y aliñados

Gilda clásica con pescados	5€/ud
Anchoa de Santoña lavada en Oloroso de Jerez	5€/ud
Ensaladilla marinera con Langostinos y mahonesa de Centollo	11€
Tartar de Pez Limón	11€
Borriquete aliñado de Algeciras	11€
Puntillas de Huelva confitadas a la Bilbaína	11€
Mejillón en escabeche clásico	12€
Lomo de Aligote aliñado a la bilbaína	14€
Pulpo en Vinagreta	14€
Trilogía de ostras	15€
Navajas en escabeche de Cítricos	15€

Entradas calientes

Pulpo almizclado de Rota a la brasa	6€/100 gr.
Alcachofas fritas con Choco y aceituna	15€
Palomitas de Coccochas de Merluza	12€
Berberechos de Noia abiertos al Jerez	18€
Moluscada y su caldo (2 personas)	26€

El mejor marisco del día

Ostra Gillardeau	5,2€/ud.
Erizo de Baiona	6/ud.
Navaja de buceo a la brasa	12€/100gr
Zamburiña negra de roca Cambados	12€/100gr
Gamba Roja de Garrucha a la parrilla	25€/100gr
Quisquilla de Motril	21€/100gr
Carabinero fresco de Isla Cristina	22€/100gr
Almeja fina de Cambados abierta a cuchillo	25€/100gr

La cocina de la memoria

La Croqueta de Merluza	3€/ud
Dados de Merluza a la romana	18€
Olla marinera de Cabracho y Langostino	18€
Callos marinos a la madrileña	15€