*La mar es nuestra despensa.*
*La parrilla, nuestra manera favorita de expresarnos.*
*La búsqueda del mejor producto, nuestra obsesión.*
*Para ello contamos con la alianza de auténticos artesanos de la pesca,*
*que buscan para nosotros, pieza a pieza, lo mejor de nuestras costas.*
*Volvemos a los orígenes, mar y fuego, para traer a la memoria una cocina con alma.*
***Bienvenidos a El Señor Martín.***

## ENTRADAS

| | |
|---|---|
| Anchoa de Santoña lavada en Oloroso de Jerez | 5€/unidad |
| Croquetas de Merluza (5 unidades) | 15€ |
| Caballa ahumada con tomate de Ondárroa marinado | 15€ |
| Bonito escabechado en casa con tomate de Irati | 16€ |
| Ensaladilla marinera con langostino y mahonesa de centollo | 18€ |
| Borriquete aliñado de Algeciras | 18€ |
| Tartar de Pez Limón | 19€ |
| Quisquilla de Motril a la bilbaína | 21€ |
| Chipirón de anzuelo de Huelva a la parrilla | 25€ |
| Salteado de ajetes y pulpitos | 25€ |

## MARISCOS

| | |
|---|---|
| Ostra Gillardeau nº2 | 5,2€ ud. |
| Gamba blanca Huelva | 18€/100grs |
| Langostino fresco de Huelva | 22€/100grs |
| Gamba roja de Denia | 25€/100grs |

## RACIONES

| | |
|---|---|
| Sepia estofada con piñones y tirabeques | 25€ |
| *Marmitako* de bonito tibio en dos tiempos | 21€ |
| Parpatana de Atún rojo mechada | 36€ |
| Arroz meloso con Carabinero de Huelva | 37€ |

## PIEZAS ENTERAS SOBRE BRASAS

| | *Tiempo de Brasas Aproximado* | |
|---|---|---|
| Jurel de Marín | 25min/kg | 60€/kilo |
| Pargo de Rota | 30min/kg | 85€/kilo |
| Urta de Rota | 30min/kg | 85€/kilo |

## PIEZAS AL CORTE

| | | |
|---|---|---|
| Rodaballo de Marín | 35min/kg | 95€/kilo |
| Lubina salvaje de La Coruña | 35min/kg | 90€/kilo |
| Mero amarillo de Conil | 35min/kg | 100€/kilo |

## GUARNICIONES

| | |
|---|---|
| Ensalada verde de huerta | 6€ |
| Asadillo de pimientos a la leña | 7€ |
| “Piparras” de Guernica | 7€ |
| Judías verdes guisadas | 7€ |
| Cebolleta a la brasa | 7€ |

Pan y aperitivo 3.5€

IVA incluido