

*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	5€/unidad
Ajoblanco de Algas	12€
Croquetas de Merluza (5 unidades)	15€
Lomo de Jurel ahumado, con tomate de Ondárroa marinado	15€
Tomate de Irati en ensalada con bonito escabechado en casa	16€
Ensaladilla marinera con langostino y mahonesa de centollo	18€
Borriquete aliñado de Algeciras	18€
Corte de Pez y Limón	19€
Chipirón de anzuelo de Huelva a la brasa	25€
Salteado de ajetes y pulpo	25€

MARISCOS

Ostra Gillardeau nº2	5,2€ ud.
Mejillón Morriseau de Bouchot	12€
Nécora de la Ria de Noja	14€/unidad
Navajas de bucéo de Baiona	7€/100grs
Bogavante de Noia	9€/100grs
Gamba Roja de Isla Cristina	21€/100grs
Espardeñas a la parrilla lacadas con vizcaína	30€/100grs

GUISOS

Sepia estofada con piñones y tirabeques	25€
<i>Marmitako</i> de Bonito tibio en dos tiempos	21€
Arroz con Mejillones	24€
Parpatana de Atún rojo mechada	27€

PIEZAS ENTERAS SOBRE BRASAS

	<i>Tiempo de Brasas Aproximado</i>	
Pargo Conil	30min/kg	85€/kilo
Cabracho de Ribeira	30min/kg	85€/kilo
Virrey de Muros	30min/kg	90€/kilo
San Martín de La Coruña	30min/kg	95€/kilo
Lenguado de Conil	30min/kg	100€/kilo

PIEZAS AL CORTE

Corvina de Chipiona	35min/kg	65€/kilo
Mero negro de Conil	35min/kg	95€/kilo

GUARNICIONES

Ensalada verde de huerta	6€
Asadillo de pimientos a la leña	7€
Cebolleta a la brasa	7€

Pan y aperitivo 3.5€

IVA incluido

QUESOS

Arzúa-Ulloa. Galicia. Vaca	Intensidad 1
Payoyo. Cádiz. Cabra payoya	Intensidad 1
El Yelmo. Miraflores, Madrid. Vaca	Intensidad 3
Idiazábal ahumado. País Vasco. Oveja lacha	Intensidad 3
Mahón curado. Menorca. Vaca	Intensidad 4
Pajarete curado. Cádiz. Cabra y oveja	Intensidad 4
Zamorano Gran Rva. Castilla y León. Oveja churra	Intensidad 4
Torta Pascualete. Cáceres. Oveja	Intensidad 4
Peralzola, La Peral. Asturias. Oveja	Intensidad 5
Picón Pagés-Tresviso. Cantabria. Vaca	Intensidad 5

Tabla de 3 Quesos 12€

Tabla de 6 Quesos 22€

POSTRES

Higos guisados al vino de Oporto con helado de yogur	8€
Hojaldre de nata y crema Chantilly	8€
Flan de yemas con nata fresca en dos texturas	8€
Postre de frutas de hueso	8€
Chocolate, avellana y naranja	8€
Postre cítrico	8€

VINOS DULCES

Fleur d'Erables – Chenin blanc, Coteaux de Lyon	6€
Ca' Bianca Moscato D'Asti	6€
Chateau Dereszla 2013 – 5 puttonyos	12€
PX Tradición	13€
PX Espinola Edición Conmemorativa	14€

IVA incluido