

*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 con Oloroso de Jerez	6€
Mi-cuit de Rape con tostadas de algas	14€
Croquetas de Merluza (5 unidades)	15€
Salpicón de Nécora	15€
Callos marineros de Bacalao	15€
Cardo salteado con Berberecho y almendra	16€
Salmonete curado en alga Kombu	17€
Ensaladilla marinera con langostino y mahonesa de centollo	18€
Borriquete aliñado de Algeciras	18€
Corte de Pez y Limón	19€
Boletus salteados, l yema y gamba	21€

## MARISCOS

Ostra Gillardeau nº2	5,2€ unidad
Erizo de Nigrán	6€ unidad
Navaja de buceo a la brasa	7€/100grs
Zamburiña negra de roca de Noia	8€/100grs
Berberechos de Cambados a la sartén	9€/100grs
Centolla de Bueu	70€/kilo
Percebe de Ferrol	18€/100grs
Gamba Roja de Huelva	25€/100grs

Consulte en [www.smartin.es](http://www.smartin.es) nuestro servicio de Take Away y Delivery o pregunte a nuestro personal de sala.

## GUISOS

Arroz negro con calamar "a banda"	24€
Sopa Donostiarra de marisco y pescado	25€
Cocochas de Merluza con guisante lágrima y salsa verde	25€

## PIEZAS ENTERAS SOBRE BRASAS

	<i>Tiempo de Brasas Aproximado</i>	
Breca de Conil	30min/kg	65€/kilo
San Martín de Denia	30min/kg	70€/kilo
Lenguado de Ribeira	30min/kg	85€/kilo
Urta de Conil	30min/kg	85€/kilo
Besugo de Coruña	30min/kg	90€/kilo
Salmonete de Conil	30min/kg	95€/kilo

## PIEZAS AL CORTE

Rape de Coruña	35min/kg	70€/kilo
Mero negro de Conil	35min/kg	95€/kilo

## GUARNICIONES

Ensalada verde de huerta	6€
Patata rustida	7€
Asadillo de pimientos a la leña	7€
Calçots a la brasa	7€

Pan y aperitivo 3.5€

**IVA incluido**

Consulte en [www.smartin.es](http://www.smartin.es) nuestro servicio de Take Away y Delivery o pregunte a nuestro personal de sala.

## QUESOS

Arzúa-Ulloa. Galicia. Vaca	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 de Barros. Badajoz. 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

Hojaldre de manzana reineta	8€
Flan de yemas con nata fresca en dos texturas	8€
Postre cítrico	8€

## VINOS DULCES POR COPAS

Ca' Bianca Moscato D'Asti	6€
Chateau Dereszla 2013 – 5 puttonyos	12€
PX Tradición	13€
PX Espinola Edición Conmemorativa	14€
Chateau Hault-Peyraguey 1er Cru 1985. Sauternes	18€
Chateau Climens 1er Cru 2000. Barsac	22€

**IVA incluido**