

*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 (6 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 de Algeciras aliñado con tomate semiseco	18€
Corte de Pez y Limón	19€

MARISCOS

Ostra Gillardeau nº2	5,2€ unidad
Erizo de Nigrán al natural	6€ unidad
Navaja gallega de buceo a la brasa	7€/100grs
Volandeira de Noia	8€/100grs
Berberecho de Cambados abiertos a la sartén	9€/100grs
Cigala de Isla Cristina	25€/100grs

Consulte en www.srmartin.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 al pil-pil con guisante lágrima	25€

PIEZAS ENTERAS SOBRE BRASAS

	<i>Tiempo de Brasas Aproximado</i>	
Urta de Barbate	30min/kg	80€/kilo
Escórpora de Blanes	30min/kg	85€/kilo
San Martín de Ribeira	30min/kg	85€/kilo
Pargo de Conil	30min/kg	85€/kilo
Rodaballo de Ribeira	30min/kg	95€/kilo
Lenguado de La Coruña	30min/kg	95€/kilo

PIEZAS AL CORTE

Corvina de Conil	35min/kg	75€/kilo
Mero negro de Rota	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 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
Altejo curado. Penedés. Vaca	Intensidad 3
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