

*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 Cabracho (6 unidades)	15€
Salpicón de Marisco	15€
Callos marineros de Bacalao	15€
Cardo con Berberecho y almendra	16€
Ensaladilla con aliño marinero	18€
Borriquete de Algeciras aliñado con tomate semiseco	18€
Corte de Pez y Limón	19€

GUISOS

Habitas de Guetaria con Sepietas y huevo frito	21€
Almejas guisadas con alcachofa	23€
Arroz negro con calamar "a banda"	24€
Cochas de Merluza al pil-pil	25€

MARISCOS

Ostra Gillardeau nº2	5,2€ unidad
Erizo de Nigrán	6€/unidad
Navaja de bucéo de Grove	8€/100grs
Berberecho de Cambados	9€/100grsº
Quisquilla de Motril	21€/100grs

Consulte en www.smartin.es nuestro servicio de Take Away y Delivery o pregunte a nuestro personal de sala.

PIEZAS DE PESCADO ENTERAS SOBRE BRASAS

	<i>Tiempo de Brasas Aproximado</i>	
San Martín de Denia	30min/kg	85€/kilo
Pargo de Conil	30min/kg	85€/kilo
Besugo de Vizcaya	30min/kg	90€/kilo
Salmonete de Conil	30min/kg	95€/kilo
Urta de Barbate	30min/kg	95€/kilo
Lenguado de Ribeira	30min/kg	95€/kilo

PIEZAS DE PESCADO AL CORTE SOBRE BRASAS

Denton de Denia	35min/kg	80€/kilo
Sama de Cádiz	35min/kg	90€/kilo

GUARNICIONES

Ensalada verde de huerta	6€
Patata rustida	7€
Asadillo de pimientos a la leña	7€
Repollos "mini" asados	7€

Pan y aperitivo 3.5€

IVA incluido

QUESOS

Arzúa-Ulloa. Galicia. Vaca	Intensidad 1
Payoyo. Cádiz. Cabra	Intensidad 2
El Yelmo. Miraflores, Madrid. Vaca	Intensidad 3
Idiazábal ahumado. País Vasco. Oveja lacha	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 de Chocolate	8€
Cremoso de almendra y sorbete de sanguina	8€
Postre cítrico	8€

VINOS DULCES POR COPAS

Fleur d'Erables Chenin Blanc	6€
Chateau Dereszla 2013 – 5 puttonyos	12€
PX Tradición V.O.S.	13€
Chateau Haut-Peyraguey 1er Cru 1985. Sauternes	18€
Chateau Climens 1er Cru 2000. Barsac	22€

SOBREMESA

Licores

Pacharán Baines	5€
Bailey's	5€
Kuhri	6€
Orujo blanco Porta do Miño	6€
Licor de hierbas Porta do Miño	6€
Licor de café Porta do Miño	6€

Ginebras

Seagrams	8€
Beefeater	8€
Tanqueray	8€
Brockmans	10€
Bulldog	12€
Martin Miller's	12€
Hendrick's	12€
G'Vine	12€
London Nº1	12€

Rones

Brugal	8€
Barceló	8€
Santa Teresa 1796	15€
Zacappa 23	15€

Vodkas

Absolut	8€
Belvedere	15€
Grey Goose	15€

Whiskis	
J. Walker Red Label	8€
JB	8€
Ballantines	8€
Jameson	8€
J. Walker Black Label	10€

Whiskis de Malta	
Glenrothes 10	12€
Macallan 12	12€
Oban 14	15€
Laproigh 10	15€
Lagavulin 16	15€

Búrbones	
Tennessee Jack Daniels	10€

Brandis	
Carlos I	8€
Osborne 1866	8€

Otros destilados	
Calvados Dupont 15 años	12€
Armagnag Laudade 1981	25€
Cognac Pale & Dry Delamain	25€

Suplemento combinado con refresco o agua con o sin gas	2€
--	----