

*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	14€
Ventresca curada de Atún Rojo	18€
Espardeñas de Llança con espárrago de Tudela	18€
Ensaladilla con aliño marinero	18€
Borriquete de Algeciras aliñado con tomate semiseco	18€
Corte de Pez y Limón	19€

## GUISOS

Habitas de Guetaria con Puntillas y huevo frito	21€
Anchoa bilbaína con perrechico	21€
Verdinas con virrey	23€
Cochas de Merluza al pil-pil	25€

## MARISCOS

Ostra Gillardeau nº2	5,5€ unidad
Navaja de buceo a la brasa de Noia	8€/100grs
Berberecho de Cambados	9,9€/100grs
Cigala de Isla Cristina	12€/100grs
Gamba roja de Huelva	28€/100grs
Percebe de las Estallas	30€/100grs

Consulte en [www.srmartin.es](http://www.srmartin.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>	
Borriquete de Algeciras	30min/kg	75€/kilo
Cabracho de Avilés	30min/kg	80€/kilo
Urta de Conil	30min/kg	85€/kilo
Pargo de Conil	30min/kg	90€/kilo

## PIEZAS DE PESCADO AL CORTE SOBRE BRASAS

Rodaballo de Ribeira	90€/kg
----------------------	--------

## GUARNICIONES

Ensalada verde de huerta	6€
Patata rustida	7€
Asadillo de pimientos a la leña	7€
Cebolleta tierna	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

Postre frío de queso y salvia con nueces	8€
Flan de yemas con nata fresca en dos texturas	8€
Postre de Chocolate	8€
Sorbete de sanguina y almendra con AOVE	8€
Postre cítrico	8€

## VINOS DULCES POR COPAS

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

Fleur d'Erables Chenin Blanc	6€
Chateau Dereszla 2013 – 5 puttonyos	12€
PX Tradición V.O.S.	13€
Chateau Hault-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€

<b>Whiskis</b>	
J. Walker Red Label	8€
JB	8€
Ballantines	8€
Jameson	8€
J. Walker Black Label	10€

<b>Whiskis de Malta</b>	
Glenrothes 10	12€
Macallan 12	12€
Oban 14	15€
Laproigh 10	15€
Lagavulin 16	15€

<b>Búrbones</b>	
Tennessee Jack Daniels	10€

<b>Brandis</b>	
Carlos I	8€
Osborne 1866	8€

<b>Otros destilados</b>	
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€
--	----