

*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€
Ensalada de Tomate y Pulpo de Denia	12€
Salpicón de Bonito de Guetaria	13€
Croquetas de Bacalao (6 unidades)	15€
Ensaladilla con aliño marinero	18€
Borriquete de Algeciras aliñado con tomate semiseco	18€
Corte de Pez y Limón	19€
Ajoblanco de Algas con Cigala de Isla Cristina	21€
Chipirón de anzuelo a la brasa	19€
Arroz de Nécora	23€
Atún rojo con tomate y huevo frito	23€
Guisante lágrima, puntillita y cebolleta	25€
Cabracho en adobo (2 comensales)	39€

MARISCOS

Ostra Gillardeau nº2	5,5€/ud
Camarón de a Ría	13€
Longueirón de Marín (6uds)	12€
Gamba roja de Isla Cristina	15€/ud

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>	
Chicharro de Burela	30min/kg	70€/kilo
Borriquete De Algeciras	30min/kg	75€/kilo
Escórpora de Blanes	30min/kg	95€/kilo
Rodaballo de Luarca	30min/kg	95€/kilo
Lubina de Ribeira	30min/kg	100€/kilo
Virrey de Vigo	30min/kg	100€/kilo
San Pedro de Ribeira	30min/kg	105€/kilo
Besugo de Burela	30min/kg	110€/Kilo

PIEZAS DE PESCADO AL CORTE SOBRE BRASAS

Mero de Vigo	30min/kg	90€/kilo
--------------	----------	----------

GUARNICIONES

Ensalada verde de huerta	6€
Patata rustida	7€
Asadillo de pimientos a la leña	7€
Piparras fritas	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

Moluengo. Cabra. Albacete	Intensidad 1
Olavidia. Cabra. Jaén	Intensidad 1
Pasiego. Vaca. Cantabria	Intensidad 2
Divirín. Vaca. Cantabria	Intensidad 3
Ruperto. Oveja. Murcia	Intensidad 3
Palmero. Cabra. La Palma	Intensidad 4
Ossau Iraty. Oveja. Ahirra, Francia	Intensidad 4
Zamorano. Oveja. Zamora	Intensidad 4
Gamoneu del valle. Vaca. Asturias	Intensidad 4
Savel. Vaca. Lugo	Intensidad 5
Búcaro azul. Cabra. Cadiz	Intensidad 5

Tabla de 3 Quesos 12€

Tabla de 6 Quesos 22€

POSTRES

Fresas silvestres con Sabayón	8€
Flan de yemas con nata fresca en dos texturas	8€
Postre de Chocolate	8€
Postre cítrico	8€

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

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€

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

Grey Goose

15€

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

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

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

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

<i>Otros destilados</i>	
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€
--	----