

*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	7€
Ensalada de Tomate y Pulpo Seco	15€
Croquetas de Bacalao (6 unidades)	15€
Mejillones tigre (6pzs)	16€
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€
Arroz de Nécora	23€
Atún rojo con tomate y huevo frito	23€
Chipirón guisado con judión fresco	27€
Cabracho en adobo	39€

MARISCOS

Ostra Gillardeau nº2	6€/ud
Camarón de la Ría	15€
Longueirón de Ribeira (4uds)	16€
Gamba roja de Garrucha	18€/pz
Percebe de Luarca	33€/100 grs
Bogavante de Muros en 3 cocciones	77€/pz

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>	
Salmonete de Conil	30min/kg	100€/kilo
San Pedro de Denia	30min/kg	100€/kilo
Besugo de Burela	30min/kg	110€/kilo
Pargo de Sanlúcar	30min/kg	115€/kilo
Urta de Conil	30min/kg	120€/kilo
Virrey de Luarca	30 min/kg	120€/kilo

PIEZAS DE PESCADO AL CORTE SOBRE BRASAS

Lubina de Celeiro	30min/kg	100€/kilo
Mero negro de Avilés	30min/kg	110€/kilo

GUARNICIONES

Pimiento de Cristal	6€
Ensalada verde de huerta	6€
Patata rustida	7€

Pan y aperitivo 3.5€

IVA incluido

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
Queixo do País. Vaca. Lugo	Intensidad 4
Palmero. Cabra. La Palma	Intensidad 4
Pata de Mulo. Oveja. León	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 15€

Tabla de 6 Quesos 25€

POSTRES

Flan de yemas con nata fresca en dos texturas	8€
Postre cítrico	8€
Postre de Chocolate	9€
Higos con infusión de higuera y helado de yogurt	9€

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

Ginebras

Seagrams	9€
Beefeater	9€
Tanqueray	9€
Brockmans	11€
Bulldog	13€
Martin Miller's	13€
Hendrick's	13€
G'Vine	13€
London N°1	13€

Rones

Brugal	9€
Barceló	9€
Santa Teresa 1796	15€
Zacappa 23	15€

Vodkas

Absolut	9€
Belvedere	15€
Grey Goose	15€

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

Whiskis	
J. Walker Red Label	9€
JB	9€
Ballantines	9€
Jameson	9€
J. Walker Black Label	11€

Whiskis de Malta	
Glenrothes 10	13€
Macallan 12	13€
Oban 14	15€
Laproigh 10	15€
Lagavulin 16	15€

Búrbones	
Tennessee Jack Daniels	11€

Brandis	
Carlos I	9€
Osborne 1866	9€

Otros destilados	
Calvados Dupont 15 años	13€
Armagnag Laudade 1981	25€
Cognac Pale & Dry Delamain	25€

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