

*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€
Mejillones tigre (6pzs)	16€
Salpicón de chicharro curado	17€
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€
Nécora asada con arroz	23€
Atún rojo con tomate y huevo frito	23€

MARISCOS

Ostra Gillardeau nº2	6€/ud
Carabinero de Isla Cristina	9€/ud
Zamburiña a la Brasa (4 Uds)	11€
Camarón de la Ría	13€
Percebe de Luarca	33€/100grs
Bogavante de Muros en 3 cocciones	77€/pz

PIEZAS DE PESCADO ENTERAS SOBRE BRASAS

	<i>Tiempo de Brasas Aproximado</i>	
Sargo de Avilés	30min/kg	95€/kilo
San Pedro de Denia	30 min/kg	100€/kilo
Salmonete de Conil	30 min/kg	115€/kilo
Besugo de Burela	30 min/kg	120€/kilo

PIEZAS DE PESCADO AL CORTE SOBRE BRASAS

Umbrina de Rota	30min/kg	90€/kilo
-----------------	----------	----------

GUARNICIONES

Pimiento cristal		3€/ud
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 30€

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€

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	7€
Bailey's	7€
Kuhri	7€
Orujo blanco Porta do Miño	7€
Licor de hierbas Porta do Miño	7€
Licor de café Porta do Miño	7€

Ginebras

Seagrams	9€
Beefeater	9€
Tanqueray	9€
Brockmans	11€
Bulldog	13€
Martin Miller's	13€
Hendrick's	13€
G'Vine	13€
London Nº1	13€

Rones

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

Vodkas

Absolut	9€
Belvedere	15€
Grey Goose	15€

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€
--	----