

*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	17€
Ensaladilla con aliño marinero	18€
Borriquete de Algeciras aliñado con tomate semiseco	18€
Corte de Pez y Limón	19€
Salpicón de bogavante	21€
Chipirón a la parrilla	17€
Tortilla vaga con espardeñas y angula de monte	24€
Cochas de merluza al pil-pil	27€

MARISCOS

Ostra Guillaudeau nº2	6€/ud
Camarón de la Ría	13€
Berberecho en sartén	19€/200grs
Langostino de Isla Critina a la sal	21€/ud
Langosta de Ribeira asada y frita	190€/ud
Angula	190€/100grs

PIEZAS DE PESCADO ENTERAS SOBRE BRASAS

	<i>Tiempo de Brasas Aproximado</i>	
Verrugato de Chipiona	30 min/kg	8€/100grs
Sargo de Marín	30 min/kg	9,5€/100grs
San Pedro de Ribeira	30 min/kg	11€/100grs
Salmonete de Conil	30 min/kg	11,5€/100grs
Lenguado de Ribeira	30min/kg	12€/100grs

PIEZAS DE PESCADO AL CORTE SOBRE BRASAS

Rodaballo de Marín	30 min/kg	12€/100grs
--------------------	-----------	------------

GUARNICIONES

Ensalada verde de huerta	4,5€
Patata rustida	7€
Alcachofas baby salseada	9.1€

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
Puigpedrós. Vaca. Gerona	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€
Postre de manzana	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€
--	----