

*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€
Lubina aliñada con tomate semiseco	19€
Corte de Atún y cardo rojo	23€
Chipirones de anzuelo con Habitas en su caldo	19€
Cochas de Bacalao a la brasa con salsa Vizcaína y Guisante del Maresme	27€
Cabracho en adobo	39€

MARISCOS

Ostra Gillardeau nº2	6€/ud
Erizo con Trufa y huevo de Codorniz	11€/ud
Camarón de la Ría de Arousa	13€
Langostino de Isla Cristina a la sal	17€/ud
Berberecho de Cambados en sartén	19€
Bogavante en 3 cocciones (Pieza de 650grs)	90€/pz

PIEZAS DE PESCADO ENTERAS SOBRE BRASAS

Tiempo de Brasas Aproximado

Remol de Blanes	30 min/kg	9€/100grs
Chicharro de Muros	20 min/kg	9€/100grs
Escorpora de Blanes	30 min/kg	9,5€/100grs
Lenguado de Ribeira	30 min/kg	11€/100grs
Besugo de Luarca	30 min/kg	12€/100grs
San Pedro de Denia	30 min/kg	12€/100grs

PESCADOS POR TRANCHAS SOBRE BRASAS

Rodaballo de Marín	25 min/kg	14€/100grs
--------------------	-----------	------------

GUARNICIONES

Ensalada verde de huerta	4,5€
Patata rustida	7€
Asadillo de pimientos	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
Puigpedrós. Vaca. Gerona	Intensidad 3
Queixo do País. Vaca. Lugo	Intensidad 4
Ruperto. Oveja, con huevas de mújol y algas. Murcia	Intensidad 4
Pata de Mulo. Oveja. León	Intensidad 4
Manchego. 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 17€

Tabla de 6 Quesos 33€

POSTRES

Flan de yemas con nata fresca en dos texturas	9,5€
Postre cítrico	9,5€
Postre de chocolate	10,5€
Postre de manzana	10,5€

VINOS DULCES POR COPAS

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	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 N°1	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€
--------------------------------------------------------	----