

*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 a la brasa	17€
Tortilla vaga con Espardeñas y Angula de Monte	27€
Cocochas de Merluza al pil-pil	27€

## MARISCOS

Ostra Gillardeau nº2	6€/ud
Erizo de Cangas al natural	7€/ud
Camarón de la Ría de Arousa	13€
Langostio de Isla Cristina a la sal	17€/ud
Bogavante en 3 cocciones (Pieza de 650grs)	90€/pz

## PIEZAS DE PESCADO ENTERAS SOBRE BRASAS

	<i>Tiempo de Brasas Aproximado</i>	
San Pedro de Luarca	30 min/kg	9€/100grs
Escorпора de Blanes	30 min/kg	9,5€/100grs
Remol Sant Feliu de Guíxols	20 min/kg	10€/100grs
Besugo de Ribeira	20 min/kg	14€/100grs
Virrey de Luarca	30 min/kg	14€/100grs

## PIEZAS DE PESCADO AL CORTE SOBRE BRASAS

Sama de Barbate	25 min/kg	9,5€/100grs
Lubina de Ribeira	25 min/kg	10€/100grs
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€
--	----