

*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€
Caballa ahumada con ajo negro	17€
Salpicón de Bonito	17€
Ensaladilla de Merluza marinada	18€
Borriquete aliñado con tomate semiseco	19€
Corte de Atún y Salsa blanca de Esparrago	23€
Chipitos fritos con Habitas	17€
Bocartes a la bilbaína y perrechico	21€/4uds
Salmonete en Adobo	25€ (250grs)

MARISCOS

Ostra Nathalie et Sébastien nº2	6€/ud
Erizo al Natural	7€/ud
Cañaila de Isla Cristina al vapor	7€/ud
Navajas de Buceo a la Brasa	19€/(6uds)
Quisquilla de Motril	19€/(6uds)
Langostino de San Lucar de Barrameda a la sal	21€/ud
Percebe de Luarca	30€/100grs

PIEZAS DE PESCADO ENTERAS SOBRE BRASAS

Tiempo de Brasas Aproximado

Breca de Conil	25 min/kg	8,5€/100grs
San Martín de Marín	20 min/kg	9,5€/100grs
Salmonete de Conil	20 min/kg	10€/100grs
Sargo de Avilés	30 min/kg	11€/100grs
Lenguado de Marín	20 min/kg	12€/100grs
Besugo de Ribeira	30 min/kg	12,5€/100grs

TRANCHA DE PESCADO SOBRE BRASAS

Sama de Rota	30 min/kg	9,5€/100grs
Rodaballo de Ribeira	30 min/kg	13€/100grs

GUARNICIONES

Ensalada verde	4,5€
Patata rustida	7€
Asadillo de pimientos	7€

Pan y aperitivo 5€

IVA incluido

QUESOS

Moluengo. Cabra. Albacete	Intensidad 1
Olavidia. Cabra. Jaén	Intensidad 1
Xiros. Vaca. Lugo	Intensidad 2
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
Zamorano. Oveja. Zamora	Intensidad 4
Montes de Acalá. Cabra Cádiz	Intensidad 4
Gamoneu del valle. Vaca. Asturias	Intensidad 4
Savel. Vaca. Lugo	Intensidad 5
Búcaro azul. Cabra. Cádiz	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€
Fresón con helado de Vainilla y Cacao	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€
--	----