

*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€
Ensaladilla de Merluza marinada	18€
Borriquete aliñado con tomate semiseco	19€
Ajo Blanco con Longueirón	19€
Corte de Atún y Salsa de acedera	23€
Chipirón a la Brasa con Habitas	19€
Tortilla con espardeñas y salsa vizcaína	21€
Salmonete en adobo frito	25€
Arroz de Cigala (2 pax)	27€
Cocochas de Merluza fritas con guisante lágrima	29€

## MARISCOS

Ostra Nathalie et Sébastien nº2	6€/ud
Camarón de la Ría de Arousa frito	15€
Alistado de Huelva	21€/ud
Percebe de Luarca	21€/100grs
Almeja de Carril en sartén	24€
Bogavante en 3 cocciones	90€

## PIEZAS DE PESCADO ENTERAS SOBRE BRASAS

*Tiempo de Brasas Aproximado*

San Pedro de Denia	20 min/kg	9€/100grs
Sargo de Rota	30 min/kg	10€/100grs
Urta de Conil	30 min/kg	11€/100grs
Lenguado de Marín	20 min/kg	12€/100grs
Virrey de Luarca	30 min/kg	14€/100grs

Ración recomendada por persona 400-500 grs

## TRANCHA DE PESCADO SOBRE BRASAS

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

Ración recomendada por persona 250-300 grs

## GUARNICIONES

Patata al estilo canario rustida con mantequilla	7€
Asadillo de pimientos	7€
Esparrago blanco aliñao	9€

Pan y aperitivo 3,5€

**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. 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

Postre cítrico	9,5€
Postre de chocolate	10,5€
Fresitas silvestres con helado de Haba Tonka y Cacao	10,5€
Peras lavadas en salmuera con helado de yogurt	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€