

*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 sardina curada y caviar	19€
Corte de Atún y Salsa de Rúcula	23€
Calamar de Boliche a la Brasa	21€
Arroz de Nercora (2rac)	27€
Cocochas de merluza fritas con guisante lágrima	31€

## MARISCOS

Ostra Nathalie et Sébastien nº3	6€/ud
Zamburiña de Noia a la Brasa	17€
Buey de mar en salpicón	19€
Gamba Roja de Vilanova i la Geltrú	19€/ud
Langosta blanca a la brasa	70€
Bogavante en 3 cocciones	75€

## PIEZAS DE PESCADO ENTERAS SOBRE BRASAS

*Tiempo de Brasas Aproximado*

Solla de Luarca	20 min/kg	10€/100grs
San Pedro de Denia	20 min/kg	10,5€/100grs
Gallineta de Fuengirola	30 min/kg	11€/100grs
Besugo de Luarca	30 min/kg	11€/100grs
Lenguado de Marín	20 min/kg	13€/100grs
Salmonete de Conil	20 min/kg	13€/100grs
Urta de Conil	30 min/kg	13,5€/100grs

Ración recomendada por persona 400-500 grs

## TRANCHA DE PESCADO SOBRE BRASAS

Sama de Lanzarote (madurado 15 días)	30 min/kg	12€/100grs
---	-----------	------------

Ración recomendada por persona 250-300 grs

## GUARNICIONES

Asadillo de pimientos	7€
Cebolleta confitada	8€
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€
Peras lavadas en salmuera con helado de yogurt	10,5€
Cerezas del Maresme, romero y pimienta negra	11,5€