

*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€/ud
Tomate aliñao y Botarga	13€
Piparra de Getaria frita	13€
Caballa ahumada y praline de ajo negro	17€
Bonito en Marmitako frío	17€
Ensaladilla de Merluza marinada	18€
Borriquete aliñado con tomate semiseco	19€
Ajo blanco con sardina curada y caviar	19€
Mejillones tigre (6pzs)	16€
Aligote en adobo	21€
Almejas a la sartén	31€

MARISCOS

Ostra Nathalie et Sébastien n3	6€/ud
Langostino de trasmallo al alba de chipiona	10€/ud
Buey de mar en salpicón	19€
Cigala Isla Cristina	21€/ud
Gamba roja de villanova i la geltrú	21€/ud
Percebe de Cangas	30€/100grs

PIEZAS DE PESCADO ENTERAS SOBRE BRASAS

mpo de Brasas Aproximado

Salmonete de Aviles	30 min/kg	13€/100grs
Lenguado de Marín	30min/kg	13€/100grs
Pargo de Conil	30 min/kg	14€/100grs
Virrey de Luarca	30min/kg	14€/100grs
Urta de Rota	30min/kg	14€/100grs

Ración recomendada por persona 400-500 grs

TRANCHAS DE PESCADO SOBRE BRASAS

mpo de Brasas Aproximado

Rodaballo de Ribadesella	30 min/kg	14€/100grs
--------------------------	-----------	------------

Ración recomendada por persona 250-300 grs

GUARNICIONES

Asadillo de pimientos	7€
Cebolleta confitada	8€

Pan y aperitivo 3,7€

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€