

*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€
Bonito en Marmitako frío	17€
Borriquete de Conil aliñado con tomate semiseco	19€
Ajo blanco con sardina curada	19€
Ortiguilla de mar	6€/UD
Mejillones tigre (6pzs)	16€
Chipirones en 3 cocciones	21€

MARISCOS

Ostra Nathalie et Sébastien nº5	6€/ud
Camarón de la Ría	15€
Sepioneta con salsa Tinta	19€
Buey de mar en salpicón	19€
Gamba roja de villanova i la geltrú	19€
Navajas (6pzs)	21€
Berberechos en sartén de Noia	21€/200grs

PIEZAS DE PESCADO ENTERAS SOBRE BRASAS

*Tiempo de Brasas
Aproximado*

Lenguado de Marin	30min/kg	11.5€/100grs
Salmonete de Conil	20 min/kg	12€/100grs
San pedro de Denia	30min/kg	12€/100grs
Pargo de Conil	30min/kg	12,5€/100grs
Urta de Rota	30min/kg	14€/100grs
Besugo de Avilés	30min/kg	14€/100grs

Ración recomendada por persona 400-500 grs

GUARNICIONES

Pimiento de cristal	6€
Cebolleta confitada	8€

Pan y aperitivo 3,7€

IVA incluido