

*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.  
De ahí que nuestra carta sea dinámica y varíe diariamente en función de las capturas que nos  
ofrecen nuestros diferentes colaboradores.  
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 lavado con Oloroso	7€/ud.
Mejillones tigre (6pzs)	16€
Ajo blanco con sardina curada	19€
Ensaladilla de merluza marinada	20€
Chipirones en 3 cocciones	21€
Salmonete curado con paté	25€
Cococha con guisante de lagrima	30€

## MARISCOS

Erizos al natural	6€/ud
Ostra Nathalie et Sèbastien n3	6€/ud.
Camarón frito	15€
Gamba roja de Villanova i la geltrú	19€/ud.
Navaja de Noia a la brasa	21€/4pzs
Almejas de Ribeira al natural	29€/200gr
Berberecho de Noia a la sartén	30€/200gr

## PIEZAS DE PESCADO ENTERAS SOBRE BRASAS

TIEMPO DE BRASAS 30MIN APROXIMADAMENTE

Sargo de Rota	85€/KG
Lenguado de Marín	105€/KG
Dorada de Avilés	110€/KG
Besugo de Marín	115€/KG
San Pedro de Denia	120€/KG
Virrey de Luarca	150€/KG

Ración recomendada por persona 400-500 grs

### GUARNICIONES

Pimiento de cristal rojo	5€/ud.
Papa Canaria	9€
Lengua de Vaca	9,5€

Pan y aperitivo 3,7€  
**IVA incluido**