

*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.***

**Miércoles 25 de Enero de 2023**

## **ENTRADAS**

Anchoa de Santoña al oloroso	8€/Ud.
Mejillón Tigre (6 Unidades)	16€
Borriquete de Algeciras ' aliñao '	20€
Rubio en adobo	21€
Atún rojo a la llama	25€
Choco de Isla Cristina estofado	25€
Chipirón de Boliche	26€
Cocochas de merluza y habita de Costa	33€
Angulas del Miño	170€/100gr

## **MARISCOS**

Ostras Sebastián y Natalie	6€/Ud.
Erizos al natural	6€/Ud.
Gamba Roja de Vilanova	21€/Ud.
Camarón de la ría de Arousa frito	19€
Navajas de buceo al sarmiento	25€
Bogavante en salpicón	26€
Almejas de Carril con caldo de alubia	28€
Percebes de Baiona	30€/100 gr.

## PIEZAS DE PESCADO ENTERAS SOBRE BRASAS

*Tiempo de brasas 30min aproximadamente*

Solla de Tapia de Casariego	100€/Kg
Lenguado de Marín	105€/Kg
Dorada de Avilés	110€/Kg
San Pedro de Denia	115€/Kg
Urta de Burela	120€/Kg
Rodaballo de Marín	125€/Kg
Virrey de Foz	145€/Kg

Ración recomendada por persona 300 grs

## TRANCHAS DE PESCADO SOBRE BRASAS

TIEMPO DE BRASAS 35MIN APROXIMADAMENTE

Sama De Puerto de Santa María	95€/Kg
-------------------------------	--------

Ración recomendada por persona 300 grs

## GUARNICIONES

Asadillo	8€
Patata rustida	9€
Cardo guisado	9.50€

**IVA incluido**