



PARA COMPARTIR

<i>Calamares a la andaluza</i>	9,25 €
<i>Pulpo gallego</i>	16,50 €
<i>Patatas con alioli</i>	5,00 €
<i>Gambas al ajillo</i>	10,00 €
<i>Anchoas de la escala</i> (6 filetes)	9,00 €
<i>Virutas de foie</i>	11,00 €
<i>Jamón de paletilla ibérica</i>	18,00 €
<i>Pimientos de padrón</i>	7,00 €
<i>Oreja a la gallega</i>	7,50 €
<i>Mejillones al vapor</i>	8,50 €
<i>Lacón</i>	7,50 €



ENTRANTES Y ENSALADAS

<i>Ensalada de queso de burrata</i> <small>(Lechuga mezclum, tomate cherry, queso italiano fresco y cremoso y vinagreta de albahaca)</small>	9,50 €
<i>Canelones al graten</i>	7,50 €
<i>Timbal de escalivada con queso de cabra y vinagreta de frutos secos</i>	8,50 €
<i>Ensalada con ventresca de atún</i> <small>(Lechuga mezclum, tomate y ventresca de atún)</small>	8,30 €
<i>Plato de cuchara del día</i>	

ARROCES

<i>Arroz caldoso con bogavante</i> <small>(Mínimo 2 personas)</small>	19,50 €	<i>por persona</i>
<i>Arroz de marisco terminado en brasa</i>	15,75 €	
<i>Arroz de pulpo gallego terminado en brasa</i>	16,75 €	
<i>Arroz de secreto terminado en brasa</i>	16,00 €	
<i>Fideuá de sepia</i>	15,50 €	

La cocción del arroz es mínimo de 20 min



CARNES Y BRASA

<i>Cordero a la brasa</i>	15,50 €
<i>Secreto de cerdo ibérico</i>	14,50 €
<i>Entrecot de ternera gallega</i>	17,00 €
<i>Pierna de cabrito al horno</i>	18,50 €
<i>Solomillo de ternera</i>	19,75 €
<i>1/2 conejo a la brasa</i>	11,00 €
<i>Muslo de pollo de payés</i>	8,75 €

PESCADOS Y MARISCOS

<i>Bacalao gratinado a la muselina de alioli</i>	13,80 €
<i>Dorada fresca al horno</i>	12,50 €
<i>Lenguado a la plancha</i>	16,50 €
<i>Sepia a la plancha con langostinos</i>	12,90 €