

Postres



Tarta de queso

9



Mango

22



Helado de fresa

Platos de arroz



Arroz

Bebidas alcohólicas



Sangría

8

Aperitivos



Croquetas de Marisco

13
€



Queso

Sopas



Menudo

Pasta



Espaguetis con sardinas

7

Pizza



Romana

21



Pizza normal

Spaghetti



Crema

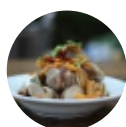
Platos de pescado



Croquetas de pescado

7

Marisco



Mariscos



Calamar

8

Sweets



Tarta de queso

Pescados



Zarzuela de Pescado y Marisco

14
€



Salmón a la Naranja

16
€



Violación a la Marinera

34
€

Platos vegetarianos



Verduras

Fingerfood



Calamares

10

Tapas calientes



Pulpo a la gallega

26
€



Pimientos del Padrón

8
€

Main Course



Suprema de lubina de playa al horno con patata, tomate y cebolla de Figueras

12
€



Bacalao con Idiazábal y espinacas con reducción de Pedro Ximénez

12
€



Ravioli de Bogavante con salsa de Erizos de mar

26
€

Ensaladas



Ensalada verde

3
€

Sobremesa – Dessert



Crema Catalana

Carnes



Solomillo de Ternera 200 grs.

25
€



Costillas de Cabrito a la barasa o a la milanesa

24
€

Milchshakes



Batido de mango



Zalamero

Pescado



Lomo de Bacalao a la Llauna

23
€

Fischsgerichte



Paella

Arroces



Fideuà de langostinos y sepia con all i oli (aparte)

19
€



Arroz Negro con Sepia y almejas

22
€



Arroz Caldoso de Bacalao con Verduritas

21
€



Paella Marinera (de pescado y mariscos)

25
€



Paella Mixta de Carne, pescado y marisco)

27
€



Paella ó Arroz Caldoso de Bogavante

36
€

Platos



Suquet of Rape

34
€

Para Picar



Pan de coca con tomate

3
€

Entrantes



NIÑOS FRITOS

26
€



Paletilla Ibérica

12
€

Raciones



Croquetas de Jamón de Bellota

11
€

Entree



Buey de Mar

21
€

Entrantes Fríos



Ensalada de verdes y hortalizas

10
€



Ensalada tibia de queso de cabra con pera caramelizada, nueces y arándanos

13
€



Tartar de salmón a la mostaza antigua, miel y mango

14
€



Tartar de atún rojo a cuchillo con crema de queso y aguacate, sésamo negro y huevas de arenque

23
€

De nuestros valles



Entrecote de ternera

20
€

Guarniciones extras



Patatas fritas o hervidas

3
€



Arroz Pilaw

3
€

Entrante



Buñuelos de bacalao

15
€



Esqueixada de Bacalao

14
€

Del Mar / From de Sea



Paella Parellada

20
€

Menú Mediodía



Segundo a elegir

Pescados del dia



Cogote de Merluza a la Donostiarra

20
€



Tataki de atún con cebolla confitada y mermelada de tomate

28
€



Tronco de Merluza del Norte a la Donostiarra

24
€



Medallones de Rape al Allioli de miel gratinado

30
€



Dorada de Ración (al horno ó a la sal)

19
€



Suprema de Lubina de Lonja al Horno

39
€



Merluza del Norte a la plancha

21
€



Lubina de Ración (al horno ó a la sal)

20
€

Bacalaos



Lomo Bacalao con queso Idiazábal , Espinacas y reducción de Pedro Ximenez

23
€



Lomo de Bacalao al Allioli de Anchoas

23
€

My Way



Entrantes calientes a elegir



Entrantes fríos a elegir

My Way entre semana



Segundos A elegir)



Información

Arroces (mínimo 2 personas, precio por persona)



ARROZ DE VERDURAS

19
€

Sin clasificar



Mediterráneo



Queso Artesano de Oveja Payoyo

10
€



Caña de Lomo Ibérico Gran Reserva

13
€



Jamón Ibérico de Bellota Gran Reserva

24
€



Anchoas



Fresa Smoothie



Pan con mate

2
€



VERDURAS HERVIDAS

3
€



Cañailas Hervidas

26
€



Filetes de Anchoas del Cantábrico (3 ó 6 Ud.)

15
€



“Closcada loca”

31
€



Mejillones a la Plancha, Vapor o Marinera

12
€



Cigalas medianas estilo Ferrol

30
€



Pulpo Frito con Allioli

25
€



Pescadito Frito “Morralla

14
€



Calamares a la Romana y Mayonesa de lima

18
€



Almejas de Galicia con salsa Marinera

28
€



Berberechos de las Rías al Vapor o a la Plancha

19
€



Navajas de Galicia a la Plancha

19
€



Mariscada a la Plancha (Marisco de Importación a la Plancha)

80
€



Postres



Postre