

## ES TIEMPO DE.....

- Ensalada tibia de Langosta con vinagreta de frutos rojos 27.50
- Abanico de trigueros y pericos 17,50
- Degustación de tomates de temporada y lomo de bonito 13.50
- Tostas de quesos Gallegos 11,00
- Chuleta de ternera gallega 19,00
- Fabes con Pulpo 16,50

## EL MAR NOS HA DADO HOY

- Percebe gallego ¼ kilo 35.00
- Gamba de garrucha ¼ kilo 40.00
- Cigalas de isla cristina ½ kilo 37,50
- Berberechos gordos ½ kilo 23.00
- Bacalao al pilpil, vizcaina o a la miel 21,50
- Degustación de bacalao ( 4 formas distintas ) 22,50
- Rodaballo de corte al horno o gallega 29.50
- Besugo al horno o bilbaína (para 2 personas ) 59.00
- Anguila frita 17,75

## DESDE LA LONJA...

- Centollo 60.00 Kg.
- Bruño (Centollito pequeño de la ría) 25.00 pieza
- Bogavante 65.00 Kg.
- Langostinos 25.00 250grs
- Buey de mar 27.00 Kg.
- Carabinero gordo 112.00 Kg

## SELECCIÓN DE MARISCOS (2 PERSONAS)

- Mariscada (Selección de mariscos cocidos) 60.00
- Parrillada (Selección de marisco a la plancha) 55.00
- Parrillada especial en dos tiempos (con bogavante) 95.00



## EL MAR PARA COMPARTIR

• Berberechos	23.00	
• Almejas ajillo o marinera	24.00	14.50
• Navajas plancha	15.50	7.50
• Zamburiñas a la plancha o gratinadas	16.50	8piezas
• Cigalitas de Isla Cristina fritas con ajetes	26.00	300grs.
• Gambas de Huelva cocidas o plancha	30.00	250grs.
• Ostra super king	4.00	pieza
• Ostra especial	2.50	pieza
• Erizo relleno gratinado	4.50	pieza

## ENSALADAS Y VERDURAS

• Salpicón de marisco	27.00	16.00
• Ensalada Orecanto (mezcla verde, aguacate, bonito)	12.65	
• Ensalada de tomate, bonito, cebolla y pimiento asado	15.00	
• Alcachofas confitadas a baja temperatura	16.00	6piezas

## ENTRADAS PARA COMPARTIR

• Pan cristal con tomate, aceite y sal	3.50	
• Jamón ibérico (D.O. Guijuelo 5 años de curación)	24.00	
• Anchoas del Cantábrico sobre base de tomate y piparras	18.00	8lomos
• Miciuit de pato con crema de ciruela y tierra de nueces	18.00	11.00
• Foie de pato con reducción de P.X. y huevo a 65º	18.00	11.00
• Ensaladilla rusa con lomo de bonito y pimiento asado	8.00	5.50
• Ensaladilla de pulpo a nuestro estilo	10.50	7.00
• Empanada gallega (lacón con grelos o bonito)	8.50	5.00
• Empanada de vieiras	11.50	7.50
• Croquetas marisco, chipirones en su tinta y jamón ibérico	11.50	6.00
• Pulpo a la gallega o plancha	18.50	12.75
• Xoubas (sardinitas fritas) con pimientos de padrón	15.50	8.00
• Chipirones a la plancha o fritos con cebolla confitada	17.00	10.50
• Solomillo de ibérico al ajillo con brandy	15.00	9.00

## DESDE EL CORRAL

• Tortilla al estilo Betanzos (la más jugosa)	6/4 huevos	12.75	9.00
• Huevos con jamón, patatas y pimientos de padrón		18.00	12.50
• Huevos al ajillo con gambas		12.50	7.50

DE CUCHARA PARA ESTE TIEMPO...

ENTERA

1/2

• Caldo gallego de la abuela	6.00	
• Sopa de mariscos	17.50	
• Callos a la gallega con garbanzos	15.75	7.00
• Manitas de cerdo	13.75	8.50
• Rabo de toro	15.00	9.00

## PESCADOS

• Merluza al horno con carabinero en su salsa	26.50	17.50
• Merluza a la gallega	23.50	14.95
• Delicias de merluza	21.50	13.95
• Rape al ajillo con gambas o a la marinera	24.00	
15.00		
• Lubina de estero a la sal (min 2 pax 49.50) a la espalda	24.75	
• Lenguado a la plancha 500/600grs	26.00	
• Bacalao plancha con grelos o crujiente con setas y gambas	21.50	12.50
• Tartar de atún rojo bluefin	26.00	15.00
• Solomillo de atún rojo bluefin a la plancha	26.00	
15.00		
• Caldeirada de pescado con carabinero y almejas (min 2pax)	56.00	

## CARNES

• Codillo, cachelos, grelos y chorizo	19.50	11.00
• Chuletas de cordero lechal	7piezas	19.00
11.00		
• Solomillo plancha o con boletus	25.00	
• Entrecot de rubia gallega plancha o a la pimienta	19.00	
• Chuleton de rubia gallega	48.00	Kg.

## ARROCES

• Arroz verduras y chipirones	15.75
• Paella de ibéricos y verduras	16.50
• Arroz con carabineros y jamón ibérico	24.75
• Arroz con bogavante nacional (mín 2 pax)	27.00
• Arroz Orecanto	21.00
• Arroz con pulpo y almejas	21.00
• Arroz Ocaldeiro ( con buey de mar limpio)	19.00
• Arroz con capon, boletus y alcachofa	19.75

