



# LANPERNA

Desde 1939, tal y como comenzó nuestra bisabuela Gabriela, en Sagastume mantenemos viva la pasión por la excelencia y cercanía con los productos del mar. Ahora, con la misma ilusión de siempre, traemos a diario a estos fogones lo mejor que cada madrugada seleccionamos en lonja.

## SEAFOOD TASTING MENU

*(minimum 2 people)*

150 € per person

Includes for each diner:

- Cooked White Prawn from Huelva (6 u.)  
*Gambas de Huelva cocidas (6 u.)*
- Galician Goose Barnacle (150 gr.)  
*Percebe gallego (150 gr.)*
- Galician Palourde Clam “a la marinera”  
*Almeja fina gallega a la marinera*
- Live langoustine “a la plancha”  
*Cigala viva a la plancha*
- Grilled Scarlet Schrimp from Isla Cristina  
*Carabinero de Isla Cristina a la parrilla*
- Grilled Spanish Lobster (500 gr. piece for 2)  
*Bogavante nacional a la parrilla (Pieza de 500 gr. para 2)*

## COLD STARTERS

Grilled red peppers salad with tuna belly and anchovies <i>Ensalada de pimientos asados a la parrilla con ventresca y antxoas</i>	24 €
Jamón Ibérico 100% de bellota <i>Jamón Ibérico 100% de bellota</i>	29 €
Scarlet shrimp carpaccio <i>Carpaccio de carabineros</i>	32 €
Gillardeau N° 1 Oyster <i>Ostra Gillardeau N° 1</i>	6,50 € u.
Gillardeau N° 3 Oyster <i>Ostra Gillardeau N° 3</i>	5,50 € u.
European Flat Oyster <i>Ostra plana (Holanda)</i>	6,50 € u.

## HOT STARTERS

Txangurro “a la donostiarra” <i>Txangurro a la donostiarra</i>	38 €
Txangurro croquettes (6 u.) <i>Croquetas de txangurro (6 u.)</i>	19,50 €
Galician style grilled octopus <i>Pulpo a la gallega marcado a la parrilla</i>	30 €
Fried langoustine tails <i>Colitas de cigala rebozadas</i>	36 €
Grilled langoustine tails with iberian pork jowl <i>Colitas de cigala con papada ibérica</i>	26 €
Grilled white prawns from Huelva <i>Gamba blanca de Huelva a la plancha (Lonja de Ayamonte)</i>	38 €
Fish soup with clams and white prawns <i>Sopa de pescado con almejas y gamba blanca</i>	28 €

## PREMIUM SEAFOOD BY SAGASTUME 1939

*(Depending market availability)*

Galician gooseneck barnacles <i>(150 gr.) Percebe gallego</i>	30 €
Razor clams <i>Navaja gallega de buceo (Cangas)</i>	22 €
Live velvet crab <i>(250 gr. aprox) Nécora viva</i>	14 €/u.
Live langoustine <i>(150 gr. to 400 gr.) Cigala viva</i>	16 €/100 g.
Galician palourde clams “a la marinera” <i>Almeja fina gallega a la plancha o marinera</i>	34 €
Creamy rice with galician palourde clams <i>Arroz cremoso con almejas</i>	32 €
Brown crab / Edible crab <i>(30 min. aprox.) Buey de mar</i>	38 €/kg.
European spider crab <i>(30 min. aprox.) Centollo</i>	36 €/kg.

## GRILLED

Spanish blue lobster <i>Bogavante nacional</i>	12,50 €/100 g.
Spanish red lobster <i>Langosta roja nacional</i>	15,60 €/100 g.
Scarlet shrimp from Isla Cristina with broken eggs <i>Carabinero de Isla Cristina con huevos rotos</i>	38 €/u.
Broken eggs with spanish blue lobster <i>(500 gr. to 3 kg.) Huevos rotos con bogavante nacional</i>	12,80 €/100 g.
Broken eggs with spanish red lobster <i>(500 gr. to 3 kg.) Huevos rotos con langosta roja nacional</i>	16 €/100 g.

## FISH FROM CANTABRIAN SEA

*(Depending market availability)*

Dover sole <i>Lenguado de costa</i>	110 €/kg.
Line caught turbot <i>Rodaballo de anzuelo "tabla"</i>	120 €/kg.
Line caught red seabream <i>Besugo de anzuelo</i>	S.P.M.
Line caught red bream <i>Virrey de anzuelo</i>	S.P.M.
Black monkfish <i>Rape negro de costa</i>	59 €/kg.
Red mullet from the rocks <i>Salmonete de roca</i>	90 €/kg.

## PREMIUM MEATS

Selected premium ribeye (30 to 40 days dry-aged) <i>Txuleta Premium de vaca vieja seleccionada por Guikar</i> <i>(30 a 40 días de maduración)</i>	86 €/kg.*
Piquillo peppers <i>Pimientos del piquillo</i>	12 €
Lettuce salad <i>Ensalada de lechuga</i>	7 €

*\*French fried included*

## DESSERTS

Cheesecake <i>Tarta de queso</i>	10 €
Traditional “Pantxineta” <i>Pantxineta tradicional</i>	10 €
Chocolate basque pie <i>Pastel vasco de chocolate</i>	10 €
Brioche french toast <i>Torrija de brioche</i>	10 €
Cheese selection <i>Selección de quesos</i>	16 €
Lemon sorbet with cava <i>Sorbete de limón al cava</i>	9 €
Ice cream balls <i>Helados variados</i>	7,50 €