

# Menu degustación

Aperitivo de la casa

Matrimonio de anchoas sobre pan cristal

Tartar de ventresca de atún rojo con caviar

Gamba blanca de Huelva a la parrilla

Kokotxas de merluza al pil-pil

Arroz con almeja fina gallega/ salsa verde

Carabinero de Isla Cristina a la parrilla

Postre

160€ por persona

## Entrantes fríos

Pimientos de cristal asados a la parrilla, ventresca y anchoa	28€
Jamón Ibérico 100% bellota, pan cristal con tomate	34€
Salpicón de bogavante	39€
Matrimonio de anchoa y boquerón del cantábrico	26€
Tartar de ventresca de atún rojo con Caviar Baerii	39€

## Para los amantes de las ostras

Spéciale Gillardeau N°1 <i>Muy carnosa, suave salinidad y final dulce con notas de avellana.</i>	6,50€
Spéciale Gillardeau N°3 <i>Carnosa, suave salinidad y final dulce con notas de avellana.</i>	5,50€
Tia Maraa N°2 by Gillardeau ( Irlanda) <i>Elegante, finamente yodada y crujiente.</i>	5,50€
Utah beach N°2 by Gillardeau ( Normandia) <i>Fina, carnosa y crujiente.</i>	5,50€
Ostra plana (Holanda) <i>Explosión de mar, menos carnosa y más sutil.</i>	6,50€
Caviar Baerii (5/20gr.), pan cristal y mantequilla ahumada	14/40€

## Calientes

Txangurro a la donostiarra	38€
Croquetas de txangurro (6 u.)	19,50€
Croquetas de cigala (8 u.)	18,00€
Pulpo, patatas panaderas y emulsión de pimentón	30€
Colitas de cigala rebozadas	36€
Gamba blanca de Huelva a la plancha ( <i>Lonja de Ayamonte</i> )	42€
Sopa de pescado con almeja y gamba blanca	28€
Kokotxas de merluza al pil-pil	28€
Almeja fina gallega en salsa verde o a la plancha	36€
Arroz con almejas	36€

## Parrilla

Bogavante nacional	125€/kg.
Langosta roja nacional	156€/kg.
Carabinero de Isla Cristina con huevos rotos	42€/u.
Bogavante nacional con huevos rotos	128€/kg.
Langosta roja nacional con huevos rotos	160€/kg.

# Pescados del Cantábrico a la parrilla

*Sujetos a la compra del día en la lonja*

Lenguado de costa	110€/kg.
Rodaballo de anzuelo	120€/kg.
Besugo de anzuelo	130€/kg.
Virrey de anzuelo	140€/kg.
Patatas panaderas	12€

## Carnes

Txuleta de rubia gallega premium (35 días de maduración)	96€/kg.*
Pimientos de cristal asados a la parrilla y confitados	18€
Ensalada de lechuga	8€

*\*Patatas fritas incluidas*

El servicio de pan se cobrará 3,95€/persona.

# Postres

Tarta de queso	10€
Pantxineta tradicional c/helado de avellana	10€
Pastel de chocolate c/helado de vainilla	10€
Torrija de brioche c/helado de vainilla	10€
Sorbete de limon al cava	9€
Sorbete piña con vodka	9€
Helados (Yogur, limón, piña, chocolate, vainilla y avellana)	7,50€
Selección de quesos locales	18€
Azul de vaca, idiazabal joven, idiazabal viejo, cremoso de oveja y queso de cabra.	