

# MENU























En nuestra casa de mar, nos inspiramos en la tradición culinaria mediterránea para ofrecerte una experiencia gastronómica única, donde la cocina tradicional se fusiona con nuevos sabores. Aquí, el producto fresco y de calidad es el protagonista absoluto.

## ALGO FRESCO

   	<b>ENSALADA DE TOMATES</b> con mojama de atún, boquerones en vinagre y piparras.	14 €
  	<b>ENSALADILLA RUSA</b> con langostinos.	13 €
 	<b>ENSALADA DE PIMIENTOS ASADOS</b>	9 €
  	<b>ENSALADA "MIXTA"</b> con lechuga, cebolla, espárragos, langostinos, aceitunas, aguacate y pepino con una vinagreta de vino dulce y mostaza.	14 €
  	<b>BOQUERONES EN VINAGRE</b>	11 €
   	<b>HUMMUS</b> con crudités de verduras.	9 €

## PARA COMPARTIR






















  	<b>LANGOSTINOS AL PILPIL</b>	13 €
 	<b>ANCHOAS 00 CANTÁBRICO D.O.</b> 5 unidades.	15 €
   	<b>ALMEJAS AL CARBÓN</b>	18 €
    	<b>MEJILLONES A LA MARINERA</b> de kimchi.	15 €
   	<b>COQUINAS CLÁSICAS</b>	17 €

IVA incluido / 10%













Si padece de alguna alergia o intolerancia, hable con un miembro del personal.







## ¿CRUDO?

   	<b>OSTRAS N2</b> natural / aliño picante / parrilla.	4.50 / 4.90 / 4.90 €
     	<b>AGUACHILE ROJO</b> de gambones.	14 €
       	<b>TARTAR DE ATÚN</b> con su salsa picantona.	19 €
  	<b>CEVICHE</b> con pescado del día ligeramente picante.	16 €

## NUESTRA BRASA

 	<b>PESCADO DEL DÍA A LA BRASA</b> con su guarnición.	S.M.
 	<b>ESPETO DE SARDINAS</b>	6 €
 	<b>GAMBONES ESPETADOS</b> 300gr.	15 €
 	<b>CALAMAR ESPETADO</b> 100gr.	7 €
  	<b>PATA DE PULPO A LA PARRILLA</b> con puré de patatas.	23 €
	<b>PARPATANA DE ATÚN</b>	21 €

## NO TODO ES PESCADO

  	<b>ENTRECOT DE VACA</b> 300gr.	25 €
  	<b>PARRILLADA DE VERDURAS</b>	14 €
        	<b>HAMBURGUESA DE ANGUS</b> con queso ahumado, bacon, pepinillos y salsa ranchera.	16 €
   	<b>HAMBURGUESA DE POLLO</b> con calabacín a la parrilla y salsa especial de kimchi.	15 €

## POSTRE

## FRUTA FRESCA

7 €

IVA incluido / 10%

Si padece de alguna alergia o intolerancia, hable con un miembro del personal.























In our seafood house, we draw inspiration from the Mediterranean culinary tradition to offer you a unique gastronomic experience where traditional cooking merges with new flavors. Here, fresh and high-quality ingredients take center stage.

## SOMETHING FRESH

- |   |   |      |
|---|---|------|
|             | <b>TOMATOES SALAD</b><br>with cured tuna, vinegar anchovies and peppers.  | 14 € |
|      | <b>SPANISH POTATOE SALAD</b><br>with prawns.  | 13 € |
|     | <b>ROASTED PEPPER SALAD</b>   | 9 €  |
|      | <b>“MIXED” SALAD</b><br>with lettuce, onion, asparagus, prawns, olives, avocado and cucumber with a sweet wine and mustard vinaigrette. | 14 € |
|      | <b>ANCHOVIES IN VINEGAR</b>   | 11 € |
|     | <b>HUMMUS</b><br>with vegetable crudités.   | 9 €  |

## TO SHARE

- |   |  |      |
|---|--|------|
|      | <b>PIL PIL PRAWNS</b>                            | 13 € |
|     | <b>CANTÁBRICO D.O. 00 ANCHOVIES</b><br>5 units.  | 15 € |
|       | <b>CHARCOAL-GRILLED CLAMS</b>                    | 18 € |
|      | <b>MUSSELS IN MARINERA SAUCE</b><br>with kimchi. | 15 € |
|       | <b>CLASSIC TINY CLAMS</b>                        | 16 € |

VAT included / 10%

If you have any allergies or intolerances, please speak to a member of staff.





---

## ¿RAW?

   	<b>OYSTERS NO.2</b> natural / spicy dressing / grilled.	4.50 / 4.90 / 4.90 €
     	<b>RED AGUACHILE</b> with prawns.	14 €
       	<b>TUNA TARTARE</b> with its spicy dressing and egg.	19 €
   	<b>CEVICHE</b> with today's catch, slightly spicy.	16 €

## OUR GRILL

 	<b>CHARGRILLED CATCH OF THE DAY</b> with seasonal garnish.	S.M.
 	<b>ESPETO STYLE SARDINES</b>	6 €
 	<b>ESPETO STYLE KING PRAWNS</b> 300gr.	15 €
 	<b>ESPETO STYLE QUID</b> 100gr.	11 €
  	<b>GRILLED OCTOPUS LEG</b> with mashed potatoes.	23 €
	<b>TUNA COLLAR</b>	21 €

## IT'S NOT ALL ABOUT FISH

  	<b>BEEF RIBEYE STEAK</b> 300gr.	25 €
  	<b>GRILLED VEGETABLES</b>	14 €
         	<b>ANGUS BURGER</b> with smoked cheese, bacon, pickles, and ranch sauce.	16 €
   	<b>CHICKEN BURGER</b> with grilled zucchini and special kimchi sauce.	15 €

## DESSERT

<b>FRESH FRUIT</b>	7 €
--------------------	-----

VAT included / 10%

If you have any allergies or intolerances, please speak to a member of staff.





SALTIRE