

NUESTROS PLATOS DE SIEMPRE

PRIMEROS PLATOS	Euros
Camarón con huevo frito y foie	14,00
Virutas de jamón ibérico con pan tostado y tomate	16,00
Pulpo a la plancha con patata	15,00
Filetes de anchoas del Cantabrico con pan tostado	25,00
Ensalada de la casa	10,00
Cazuelita de gambas al ajo frito	14,00
Vieiras con foie y manzana	19,00
Salteado de verduras con langostinos	14,00
Ensalada de salmón ahumado con queso de cabra	12,00

TODO EL MARISCO

Gambas a la plancha (1/2 dozana)	30,00
Cigalas a la plancha (1/2 dozana)	28,00
Langostinos a la plancha (1/2 dotzena)	18,00
Bogavante nacional al gusto	(precio/kg) 55,00
Bogavante canadiense al gusto	(precio/kg) 35,00
Almejas de carril vivas o a la plancha (1/2 dozana)	s/m
Ostras super grandes vivas sobre hielo pilé (precio unidad)	3,50
Ostras medida normal vivas sobre hielo pilé (1/2 dozana)	15,00
Mejillones al vapor	10,00
Berberechos al vapor	12,00

ARROSSOS I MARISCADES

Fideuà (mínim 2 persones)	12,00
Rissoto de la Piranya	13,00
Arròs caldós (mínim 2 persones)	15,00
Arròs caldós amb llamàntol (mínim 2 persones)	25,00
Paella a la marinera (mínim 2 persones)	15,00
Paella a la marinera amb llamàntol (mínim 2 persones)	25,00
Mariscada de la casa (mínim 2 persones)	30,00
Mariscada de la casa amb llamàntol (mínim 2 persones)	40,00

NUESTROS PLATOS DEL MES

PESCADO DE LONJA

Bacalao confitado con escalivada	18,00
Rodaballo con ceps	23,00
Gambas con garbanazos	18,00
Rape con almejas	18,00
Tronco de merluza a la Donosti	15,00
Lubina a la plancha con verduras	24,00
St.Pere al papillote	23,00
Parrillada de pescado	25,00
Lenguado al Martini dry	24,00
Raviolis con langostinos y crema de marisco	15,00
Suquet de pescado	20,00
Filete de ternera al gusto	17,00

* todos los pescados se pueden hacer al horno o a la plancha

POSTRES

Postre del día	5,00
Pastel casero de queso	5,00
Naranja a la naranja	4,00
Coulant de chocolate negro	5,00
Ensalada de frutas de temporada	4,00
Surtido de helados o sorbetes	5,00
Zumo de naranja con helado de vainilla	5,00
Mesa de quesos	6,00

GENEROSOS Y PORTOS

Kuhri de pressec	2,80
Kuhri de mora	2,80
Kuhri de poma	2,80
Château Beaulon 10 anys Or/Ruby	2,50
Pedro Ximenez	3,50
Porto Fontseca'83 vintage	20,00