

NUESTRAS SUGERENCIAS

<i>Ensalada de sardinillas de Rianxo:</i>	<i>14,90€</i>
<i>“Flor de Salmón” marinado:</i>	<i>17,90€</i>
<i>Pavia de bacalao:</i>	<i>12,90€</i>
<i>Revuelto de “Caviar de erizo” con huevos de “gallina feliz”:</i>	<i>25,90€</i>
<i>Tortillita de camarones:</i>	<i>2,40€</i>
<i>“Angulas de nuestra tierra”:</i>	<i>12,90€</i>
<i>Calamar de Potera:</i>	<i>P.s.p.</i>
<i>Foie de bacalao:</i>	<i>9,90€</i>
<i>Langostinos de Sanlúcar (cocidos con agua de mar):</i>	<i>9,90€/100grs.</i>
<i>Ventresca de Bonito del Norte con “Angulas de nuestra tierra” y cebolla pochada:</i>	<i>17,90€</i>
<i>Berberechos de Carril al ajillo:</i>	<i>14,90€</i>
<i>Cazuelita de “Angulas de nuestra tierra” con huevo frito de “gallina feliz”:</i>	<i>6,90€</i>
<i>Guindillón de Tormantos:</i>	<i>6,90€</i>
<i>Camarones frescos al estilo de Barbate:</i>	<i>8,90€</i>
<i>Pescado fresco del día:</i>	<i>P.s.p.</i>

“ATUNEANDO”, atún rojo para todos!!!

<i>Morrillo</i> , en carpaccio, con ralladuras de tomate y queso curado de oveja.....	<i>18,80€</i>
<i>Lomo</i> marcado a la brasa y napado con foie de pato Rougié.....	<i>12,90€/100grs.</i>
<i>Ventresca</i> a la plancha con puré de alcachofas y ali-oli de cítricos.....	<i>18,70€/100 grs.</i>
<i>Tartar</i> sobre pipirrana tropical con mayonesa de soja y aromas de sésamo.....	<i>19,90€</i>
<i>Lomo Mechado</i>	<i>12,90€/100 grs.</i>
<i>Osobuco</i> a la brasa.....	<i>5,90€/100 grs.</i>
<i>Pimientos rellenos</i> de lomo y napados en salsa Riojana.....	<i>2,80€/ud.</i>
<i>Morrillo</i> a la brasa.....	<i>14,90€/100grs.</i>

Precios incluido I.V.A. (10%)