



Cocina Tradicional Marinera

Para empezar

Mousse de foie al Oporto, con cebolla y manzana confitada	18,00 €
Pastel de Cabracho y mahonesa	16,00 €
Anchoas en salazón, queso semicurado y pimientos asados (8 unidades)	18,00 €
Jamón de Cerdo Ibérico	21,00 €
Cecina Selección Trasacar	18,00 €
Almejas de la Ría a la marinera	21,00 €
Vieiras de las Rías Baixas al horno (dos unidades)	16,00 €
Pulpo con cachelos "a la feria"	18,00 €
Lomos de sardina ahumados sobre patata y ensalada verde	15,00 €
Salpicón de centollo y buey de mar	22,00 €
Mejillones de la Ría en escabeche casero	15,00 €
Croquetas de jamón ibérico	12,00 €

Primeros platos

Txangurro de centollo al horno	16,00 €
Arroz meloso con pulpo y verduras de la huerta	18,00 €
Pulpo con almejas y patatas panaderas a la marinera	24,00 €
Fabas con almejas en salsa verde	17,00 €
Alcachofas con almejas en salsa verde	20,00 €
Ensalada de fabas, pulpo y vinagreta de tomates	17,00 €
Ensalada mixta con bonito artesano	12,00 €
Arroz negro con calamares de la Ría	16,00 €
Calamares de la Ría en su tinta con arroz blanco y patatas panadera	22,00 €

Mariscos y pescados del Mar Cantábrico

Carabineros de Huelva cocidos o a la plancha	17,00 €/ud.
Zamburiñas a la plancha o a la gallega (10 unidades)	18,00 €
Nécoras cocidas en agua de mar o a la plancha con escamas de "Sal Maldon"	11,00 €/ud.
Langosta del Cantábrico	110,00 €/kg.
Bogavante a la plancha	66,00 €/kg.
Bacalao (desalado tradicional) a la plancha o a la gallega	21,00 €
Cogote de merluza a la espalda	23,00 €
Cochas de merluza en salsa verde con almejas	28,00 €
Merluza del Pincho de Celeiro al modo bilbaina o a la gallega	20,00 €
Merluza estilo Las Catedrales (Plato original de esta casa: grelos, jamón y ajada gallega)	21,00 €
Salmonetes de roca a la plancha o fritos	23,00 €
San Martín al horno o plancha	27,00 €
Lubina al horno o plancha	27,00 €
Rodaballo del Cantábrico a la plancha	33,00 €
Rape con almejas a la sartén y espárragos verdes	27,00 €
Lenguado a la plancha	28,00 €

La existencia de estos pescados y mariscos dependerá de los mercados locales

* Hay platos de nuestra carta que es posible servir medias raciones. Consultar su precio será 3,00 euros más de la mitad.



I.V.A. incluido (10%)

Cocina Tradicional Marinera

La carne roja selección Trasacar

Entrecot con guarnición 23,00 €

El pato

Magret asado con reducción de Oporto y confitura de manzana 18,00 €

La ternera gallega

Chuleta de ternera gallega a la plancha (750 grs.) 24,00 €
Solomillo de ternera gallega a la plancha 23,00 €
Medallón de solomillo al foie y salsa de vino de Oporto 26,50 €

El cerdo

Solomillo de cerdo ibérico al Cabrales 16,50 €

El lechazo

Paletilla de lechazo al horno 23,00 €

Ración de pan 1,10 €
Ración de pan sin gluten 2,50 €

Especialidades por encargo (mínimo 2 raciones)

Paella de marisco (bogavante, nécora, almejas y langostinos) 28,50 €/ración
Arroz caldoso de bogavante, nécora y almejas 28,50 €/ración
Zarzuela de bogavante, nécora y pescados del día 43,00 €/ración
Fideuá de bogavante y nécora 28,50 €/ración

Si es usted alérgico a cualquiera de los elementos que a continuación se indican solicite información sobre los platos de la carta que puedan ser de su interés

