



XIV TEMPORADA DE ERIZOS, OSTRAS, GALERAS, VIEIRAS,...

Ración

OSTRAS FRANCESAS

- Al natural (con vinagreta (vino tinto) de chalota) (1 u.) 4,00
- Rebozadas (mínimo 4 u.) (Precio ración 4 u.) 16,80
- Gratinadas con foie (mínimo 4 u.) (Precio ración 4 u.) 18,00

OSTRAS DE CONIL

- Al natural (con vinagreta (vino tinto) de chalota) (1 u.) 3,80
- Rebozadas (mínimo 4 u.) (Precio ración 4 u.) 16,00
- Gratinadas con foie (mínimo 4 u.) (Precio ración 4 u.) 17,20

ERIZOS

- Al natural (1 u.) 2,50
- Rellenos de vieiras y gratinados en su salsa (mínimo 4 u.) (Precio ración 4 u.) 18,00
- Con tartar de gambas (1 u.) 4,50

CÓCTEL DE MARISCO

- ROLLITOS DE SALMÓN Y OSTRAS con salsa de soja y cítrico (2 u.) 12,50

CREMA DE GALERAS DE SANLÚCAR

- GALERAS DE CORAL DE SANLÚCAR cocidas (según peso. Precio por 250 g.) 9,90

ZAMBURIÑA A LA BRASA (1 u.)

- ZAMBURIÑAS GRATINADAS con refrito de verduritas y queso parmesano (4 u.) 11,25

CROQUETAS DE VIEIRAS Y JAMÓN (8 u.)

- TXANGURRO EN CONCHA A LA DONOSTIARRA al horno 3,80

MEJILLONES GALLEGOS DE ROCA a la brasa o a la siciliana

- REVUELTO DE SALICORNIA con caviar de erizos 15,75

- SOLOMILLO DE VIEIRA en su concha sobre salteado de pimientos tricolor y wakame (1 u.) 16,20

- TIRADITO DE VIEIRAS con leche de tigre y aji amarillo (1 u.) 7,00

- FIDEUA DE ZAMBURIÑAS Y GAMBONES (pedido mínimo 2 raciones) (Precio ración) 7,70

- ARROZ CALDOSO marinero (pedido mínimo 2 raciones) (Precio ración) 18,25