

NUESTRO SERVICIO DE PAN

Servicio de pan artesano y AOVE 2,00€

PARA COMENZAR

Escaldón de pescado	6,00€
Degustación de quesos con toques dulces y salados	12,00€
Ensaladilla Deluxe	12,00€
Salpicón de pulpo, bonito y langostinos	14,00€
Ensalada Muelle viejo con vinagreta de lapas y burgados	14,50€
Tomates de temporada con bonito de conserva propia	10,00€
Tartar de atún con yema de mango	16,00€
Ceviche de pulpo y mejillones, batata amarilla y pimienta picona	14,00€
Láminas de pulpo con salpicón de verduritas y vinagre macho	18,00€
Carpaccio de bogavante, aguacate y mojo-nesa	19,00€
Papas de color arrugadas con mojos	5,50€

DISFRUTA DE NUESTROS MARISCOS DE MERCADO

**Busca en nuestras sugerencias los mariscos de temporada*

Mejillones al vapor con mojo cítrico	14,00€
Lapas asadas con picada de ajo y perejil	12,00€
Gambita blanca a la plancha con sal marina	18,00€
Langostinos al ajillo	11,00€
Almeja fina en salsa verde ligera	18,00€
Ostras a baja temperatura con aguacate y lima	9,00€/ 2Und.

DE FRITURA VA LA COSA

Cubito de pescaditos fritos	10,00€
Chips de morena	12,00€
Croquetas de la mar con alioli de algas	10,00€
Chopitos crujientes	10,00€
Anillas de calamar en panko con alioli tradicional	15,50€
Degustación de frituras variadas (para dos personas)	21,50€

LA CUCHARA

- 6,00€ Salmorejo de tomates y papaya con lascas de pulpo
- 10,00€ Sopa de pescados y mariscos con picada de perejil y hortelana

EL MOMENTO DEL ARROZ

- 56,00€ Arroz caldoso con bogavante *(para 2 personas)*
- 56,00€ Arroz cremoso de carabineros *(para 2 personas)*
- 36,00€ Paella de pescados y mariscos *(para 2 personas)*

NUESTRO TROZO DE MAR EN VITRINA

Para los pescados de la vitrina podemos ofrecer las siguientes elaboraciones trinchadas en mesa

- 28,00€/Kg. Plancha, con guarnición de papas arrugadas y mojos
- 30,00€/Kg. Guisado, de manera tradicional en cazuela
- 30,00€/Kg. A la sal, de la manera más respetuosa
- 28,00€/Kg. Frito, con guarnición de papas arrugadas y mojos
- 18,00€ Filete de cherne a la plancha
- 16,00€ Filete de pescado de temporada a la plancha

PARA LOS AMANTES DE CARNE

- 18,00€ Cochino negro con glaseado de mojo-miel
- 22,00€ Lomo de vaca *(maduración de 30 días)*
- 23,00€ Solomillo de ternera a la parrilla con verduritas y papas

EL RINCÓN DE LOS RENACUAJOS

- 4,00€ Sopa de pescado con arroz
- 7,00€ Croquetas de pescado con chips de papa
- 8,00€ Churritos de pescado con papas arrugas y tomatitos aliñados
- 7,00€ Mini hamburguesa de bonito con chips de papa
- 10,00€ Filete de pescado local a la plancha con guarnición

EL MOMENTO DULCE

Arroz con leche de vainilla y naranja	4,50€
Crema de limón con frutos rojos, merengue y albahaca	5,50€
Quesillo tradicional	4,50€
Helados variados	4,00€

REPOSTERÍA DE AUTOR

Plátano en texturas, crumble de manises y toffe salado	7,00€
Cremoso de galleta, mousse de queso y gel de guayabo	7,00€
Chocolate volcánico	7,00€

