

PARA COMENZAR

Degustación de quesos con toques dulces y salados	12,00€
Ensaladilla Deluxe	12,00€
Salpicón de pulpo, bonito y langostinos	14,00€
Tomates de temporada con bonito de conserva propia	10,00€
Tartar de atún con yema de mango	16,00€
Ceviche tradicional de pescado blanco con batata y pimienta picona	16,00€
Pulpo asado ligeramente embarrado	16,00€
Carpaccio de bogavante, aguacate y "mojo-nesa"	19,00€

PARA ACOMPAÑAR

Escaldón de pescado	6,00€
Papas de color arrugadas con mojos	6,00€
Ensalada "Muelle Viejo" con AOVE, vinagre macho y miel de palma	12,00€

DE FRITURA VA LA COSA

Chips de morena	13,00€
Croquetas de la mar con alioli de algas	10,00€
Chopitos crujientes	12,00€
Anillas de calamar en panko con alioli tradicional	15,00€
Degustación de frituras variadas (<i>para 2 personas</i>)	24,00€

DISFRUTA DE NUESTROS MARISCOS DE MERCADO

**Busca en nuestras sugerencias los mariscos de temporada*

Lapas a la plancha con mojo de cilantro	12,00€
Mejillones al vapor con mojo cítrico	14,00€
Gambita blanca a la plancha con sal marina	18,00€
Langostinos al ajillo	12,00€
Langostinos asados en plancha con sal marina	15,00€
Almeja fina en salsa verde ligera	19,00€
Bogavante canadiense	35,00€/500gr.
Bandeja de mariscos <i>para 2 personas</i> <i>(Bogavante, Mejillones, Almejas, Carabineros, Gambón)</i>	60,00€

MOMENTO OSTRAS

Ostras (2 und.)	9,00€
Ostras (4 und.)	16,00€
Ostras (6 und.)	22,00€

LA CUCHARA

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

EL MOMENTO DEL ARROZ *(Mínimo para 2 personas)*

Por Persona

- 23,00€ Arroz caldoso con bogavante
- 23,00€ Arros cremoso de carabineros
- 18,00€ Paella de pescados y mariscos

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 majada ligera de ajo y perejil
- 28,00€/Kg. Guisado, de manera tradicional en cazuela
- 30,00€/Kg. A la sal, de la manera más respetuosa
- 26,00€/Kg. Frito, con ali-oli tradicional
- 18,00€ Filete de cherne a la plancha
- 16,00€ Filete de pescado de temporada

PARA LOS AMANTES DE LA 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 risoladas

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 arrugadas 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 DULCE MOMENTO

Arroz con leche de vainilla y naranja	5,00€
Plátano en texturas, crumble de manises y toffe salado	6,00€
Quesillo tradicional	4,50€
Tarta de requesón casera con crema de guayabo	5,00€
Helados varios	4,00€

REPOSTERÍA DE AUTOR

Crema de limón con frutos rojos, merengue y albahaca	6,50€
Cremoso de galleta, mousse de queso y gel de guayabo	6,50€
Chocolate volcánico	6,50€

NUESTRO SERVICIO DE PAN

Servicio de pan	1,90€
-----------------	-------

Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. **CONSÚLTANOS**



IGIC INCLUIDO