



Muelle Viejo

RESTAURANTE · SEA FOOD

PARA COMENZAR

Escaldón de pescado.	6.00€
Tomates de temporada con bonito de conserva propia.	10.00€
Ensaladilla Deluxe.	12.00€
Queso asado con compota de tomate y cilantro.	12.00€
Papitas de color rellenas de pescado encebollado.	13.00€
Degustación de quesos con toques dulces y salados.	14.00€
Salpicón de pulpo, bonito y langostinos.	14.00€
Ensalada "Muelle Viejo" con frutas tropicales langostino, queso fresco y salsa especiada.	16.00€
Ceviche tradicional de pescado blanco con batata y pimienta picona	18.00€
Carpaccio de pescado local con vinagreta cítrica.	18.00€
Tartar de atún con yema de mango.	20.00€

PARA ACOMPAÑAR

Papas de temporada con mojos.	4.50€
Pimiento asados tipo escalibada.	6.50€
Papas negras arrugadas con mojos.	8.00€

DE FRITURA VA LA COSA

Empanadillas de bonito en mojo hervido con pico de gallo.	12.00€
Croquetas de la mar con alioli de algas.	12.00€
Chips de morena.	13.00€
Langostino rebozados orly con salsa especiada.	14.00€
Anillas de calamar con alioli tradicional.	16.00€
Fritura mixta de pescados, marisco y verduras.	2 pax. 26.00€

NUESTRO MARISCO

Busca en nuestras sugerencias los mariscos de temporada.

Langostinos al ajillo.	14.00€
Mejillones al vapor con mojo cítrico.	16.00€
Langostinos asados en plancha con sal marina.	15.00€
Gambita blanca a la plancha con sal marina.	18.00€
Almeja fina en salsa verde ligera.	19.00€
Bandeja de marisco. <i>Bogavante, langosta, gamba roja, gambón y mejillones.</i>	2 pax. 80.00€

MOMENTO OSTRAS

2 Unidades	9.00€
4 Unidades	16.00€
6 Unidades	22.00€

LA CUCHARA

Salmorejo de tomates locales con su guarnición.	8.00€
Sopa de pescado y marisco con picada de perejil y hortelana.	10.00€
Ropa vieja con pescado salado y papitas a cuadrado ligeramente picante.	12.00€

EL MOMENTO DEL ARROZ

Minimo para 2 personas.

Paella de pescados y marisco.	por pax. 18.00€
Arroz negro de calamar y almejas.	por pax. 18.00€
Arroz con conejo y langostinos.	por pax. 18.00€
Arroz con gambas roja y calamar.	por pax. 26.00€
Arroz caldoso con bogavante.	por pax. 30.00€

NUESTRO TROZO DE MAR EN VITRINA

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

Plancha, con majada ligera de ajo y perejil.	kg/ 36.00€
A la sal, de la manera más respetuosa.	kg/ 36.00€

A LA PARRILLA

Pulpo asado ligeramente embarrado.	22.00€
Filete de pescado a la plancha.	22.00€

PARA LOS AMANTES DE LA CARNE

Prensado de cochino negro con manzana reineta y ensalada de brotes.	21.00€
Solomillo de ternera a la parrilla con verduritas y papas risoladas.	24.00€

EL RINCÓN DE LOS RENACUAJOS

Sopa de pescado con arroz.	6.00€
Croquetas de pescado con chips de papa.	8.00€
Tiras de calamar rebozados.	8.00€
Mini hamburguesa de bonito con chips de papa.	8.00€
Filete de pescado local a la plancha con guarnición del día.	10.00€

EL DULCE MOMENTO

Helados varios	4.00€
Arroz con leche de vainilla y naranja.	7.00€
Plátano en texturas, crumble de manises y toffe salado.	7.00€
Quesillo tradicional.	7.00€
Tarta de requesón casera con crema de guayabo.	7.00€
Crema de limón con frutos rojos, merengue y albahaca.	7.00€
Cremoso de galleta, mousse de queso y gel de guayabo.	7.00€
Chocolate volcánico	7.00€

PAN

Servicio de pan.	2.20€
------------------	-------

I.G.I.C. incluido

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

CONSÚLTENOS.

