

### Para compartir

	<u>Ración</u>	<u>1/2 Ración</u>
Ensaladilla rusa .....	11,80	7,50
Jamón ibérico de bellota .....	27,00	16,00
Nuestro crujiente pan tostado con tomate natural y oliva virgen extra ....	3,50	
Carpaccio de salmón .....	15,00	
Croquetas cremosas caseras de jamón ibérico .....	12,00	8,00
Berberechos gordos de las Rías al vapor .....	22,00	14,80
Coquinas a la plancha con oliva virgen extra .....	19,80	13,50
Almejas gallegas a la marinera. Receta tradicional gallega .....	23,00	15,00
Con nuestra succulenta salsa para untar.		
Chipironcitos plancha al ajillo .....	16,50	9,90
Pulpo a feira con sus cachelos .....	21,50	14,00
Langostinos en vinagreta suave con aguacate .....	20,00	13,60
Gambas picantitas al ajillo .....	21,50	

### Nuestros fritos dorados y crujientes

Calamares fritos en rodajas .....	18,00	11,00
Chanquetes con huevos fritos .....	18,50	11,50
Boquerón plateado a la andaluza .....	14,50	9,00
Fritos de pixín .....	21,50	14,00
Tempura de langostinos .....	19,00	
Tortillitas de camarones (unidad) .....	3,00	

### Ensaladas y verduras

Gazpacho tradicional .....	6,50	
Salmorejo con virutas de ibérico y huevo duro .....	9,50	
Tomate de temporada con ventresca de bonito .....	17,50	
Ensalada mediterránea. Para compartir dos, ideal .....	15,50	
Lechuga, tomate, cebolleta, bonito, huevo duro, espárrago y aceitunas.		
Parrillada de verduras con salsa romesco. Para compartir dos .....	16,00	
Flores de alcachofa Tudela con escamas de sal .....	16,80	
Recolectadas en su mejor momento y confitadas en oliva virgen extra.		

Solicite, si lo precisa, información escrita sobre alérgenos.

## Mariscos

Ostra gallega (pieza) .....	4,90
Vieira gorda de las Rías al horno (pieza) .....	11,80
Zamburiñas en gratén de jamón y cebolla dorada .....	16,50
Navajas a la plancha .....	16,50
Gamba blanca especial (100 g.) .....	16,50

## Arroces y fideos

(Mínimo 2 personas. Precio por persona)

Arroz a banda. Elaborado con delicado y sabroso caldo de pescado de roca .....	20,00
Arroz negro .....	20,00
Arroz con verduras .....	20,00
Arroz meloso de huerta y mar. Con pescado de roca, almejas y verduritas .....	22,00
Arroz caldoso con bogavante .....	28,50
Fideuá del senyoret con fideo fino, gambas, cigalitas, pescado de roca y calamar .....	20,00
Todo pelado, para comer fácil.	

## Pescados

Merluza de pincho rebozada, plancha o a la gallega .....	26,00
Lenguado especial de Casa Nemesio a la plancha .....	29,50
Rodaballo salvaje plancha o a la gallega .....	32,00
Cocochas de merluza al pil-pil .....	31,00
Lubina a la sal (mínimo 2 personas) por persona .....	26,00
Bacalao a la brasa .....	22,00
Tarantelo de atún rojo de almadraba a la plancha (*) .....	27,50
Tartar de atún rojo de almadraba (*) .....	26,50

(\*) Este producto ha sido previamente congelado a -60° c., durante al menos 72 horas.

## Carnes

Solomillo de vacuno troceado al ajillo con patatas fritas al momento .....	21,00
Entrecot fileteado de vacuno mayor .....	27,50
Solomillo de vacuno mayor .....	27,50
Chuletitas de cordero lechal .....	20,00
Steak tartar de solomillo .....	22,00

Pan y aperitivos: 2,50

IVA incluido