ENTRANTES

Salpicón especial.....20€

Ensalada Mar del Norte.....24€

Ensalada de ventresca
con pimientos asados.....22€

Ensalada templada de bogavante
(con higos o mango según temporada).....24€

Pulpo a la gallega.....21€

Pata de pulpo a la brasa.....23€

Almejas a la marinera.....18€

Almejas a la sartén.....18€

Sepia.....13€

Berberechos al vapor.....18€

Zamburiñas.....19€

Chipirones fritos
con pimientos de padrón.....16€

Fritura Mar del Norte.....22€

Calamares.....16€

Mejillones al vapor.....10€

Mejillones de roca.....15€

Navajas a la plancha.....20€

Cigalas frescas *(6 unidades)*.....38€

Gamba blanca especial.....19€

Bocartes
con pimientos de Padrón.....15€

PESCADOS

Zarzuela de pescados y mariscos
Merluza de pincho, rodaballo,
lubina o bacalao, almejas,
mejillones y langostinos
Precio por persona.....33€*
**Mínimo 2 personas*

Parrillada de pescado
Merluza de pincho,
lubina y rodaballo,
con guarnición
Precio por persona.....26€*
**Mínimo 2 personas*

Según mercado:

Besugo · Rodaballo · Merluza de pincho · Lenguado
Rape negro · Lubina · Dorada salvaje

Todos nuestros productos pueden contener alérgenos (Reglamento 1169/2011); por favor, consulta a nuestro personal antes de hacer tu pedido.

PARRILLADAS

Parrillada de marisco
-(2 personas)-

1 Centollo o buey, 2 nécoras, almejas a la marinera, 4 cigalas, 4 langostinos, 12 gambas a la plancha.....85€

Parrillada especial
-(2 personas)-

1 Centollo o buey, almejas a la sartén, navajas a la plancha, 4 cigalas, 6 langostinos, 12 gambas, un bogavante a la plancha.....89€

Caldeirada de marisco
-(2 personas)-

1 Centollo, 2 nécoras cocidas, gambas, langostinos, cigalas, mejillones, preparado con salsa especial de la casa.....58€

Mariscada
-(2 personas)-

2 nécoras cocidas, 10 gambas cocidas, 4 ostras, percebes, centollo o buey, ceviche, 4 cigalas cocidas, 4 langostinos cocidos.....90€

ARROCES

Arroz con bogavante.....24€*

Arroz con carabineros.....22€*

Paella de marisco.....20€*

Arroz caldoso Mar del Norte.....22€*

**Precio por persona (Mínimo 2 personas)*

CARNES

Solomillo a la brasa.....22€

Chuletillas de lechazo.....21€

Entrecot a la brasa.....21€

Chuletón de vaca.....42€/Kg.

Todos nuestros productos pueden contener alérgenos (Reglamento 1169/2011); por favor, consulta a nuestro personal antes de hacer tu pedido.

VINOS

ALBARIÑOS · D.O. RÍAS BAIXAS

Mar del Norte.....20€
Pazo das Bruxas.....24€
Mar de Frades.....25€
Santiago Ruiz.....25€
Gran Bazán.....25€
Martín Códax.....26€
Mar Atlántico.....19€
Pazo Cilleiro.....19€
Eido da Fonte.....19€

RIBEIRO

Viña Costeira.....15€
Pazo Tizón.....21€
Siah.....26€
Nairoa.....18€

VERDEJOS · D.O. RUEDA

Mocén Selección especial.....19€
Naia.....17€
Prado Rey.....18€
Marqués de Riscal.....21€
José Pariente.....21€
Melior de Matarromera.....18€
Mocén 50 c.l. .....18€

BLANCOS · GODELLO · D.O. VALDEORRAS

A Coroa.....22€
A Luar Do Sil.....21€
Mara.....24€
Cepado.....18€

RIBERA JOVEN · D.O. RIBERA DEL DUERO

Joven de Silos.....18€
Goyo García.....13€
Monte Pinadillo.....19€
Carmelo Rodero Joven.....19€
La Planta.....19€
Abadía San Quirce Roble .....19€

TINTOS · D.O. RIBERA DEL DUERO

Cillar de Silos Crianza.....22€
Viña Sastre Crianza.....25€
Pago de Capellanes Crianza.....31€
Pago de Capellanes Roble.....19€
Abadía San Quirce Crianza .....28€

VINOS

TINTOS · D.O. RIOJA

Bordón.....17€

Luis Cañas.....18€

Ramón Bilbao *Edición limitada*.....25€

Campillo.....21€

Marqués del Puerto.....17€

Ugalde.....16€

Ontañón .....18€

ROSADOS

Monte Pinadillo.....17€

Peñascal.....13€

Lambrusco.....14€

Ramón Bilbao.....16€

Lolea.....16€

Canto 5.....16€

CAVAS Y CHAMPAGNE

Juvé & Camps.....33€

Moët & Chandon.....63€

Moët Rose.....81€

Veuve Clicquot.....71€

Veuve Clicquot Rose.....91€

Dom Perignon Blanc.....251€

Louis Roeder.....76€

Terrer de la Creu.....16€

Parxet Brut Nature.....21€

Bot Grand Cuvee gran reserva.....26€

Mistinguett Brut Nature .....17€

Mistinguett Brut Nature *Magnum*.....25€