

Sugerencias Pescado y Marisco

DE LAS MEJORES LONJAS DE LA COSTA CATALANA Y GALICIA A TU MESA

CLOSCA

- Almejas finas gallegas plancha / marinera 27€ ½ 14€
- Berberechos vapor / jerez 10€
- Zamburiñas gallegas 10 ud. 14€
- Ostra súper King pieza 4,9€
- Ostrón gallego 12 unidades 12€
- Navajas gallegas plancha 15e
- “Canut” del delta plancha 12 ud. 16€ ½ 9€
- Mejillones delta vapor /marinera 9€
- Tallarinas delta plancha 14€ ½ 8€
- Cañaila gorda delta 18€ ½ 10€

FRITURAS

- Sonso frito 10€
- Boquerón mediterráneo andaluza 10€
- Loritos de las islas fritos 16€ ½ 9€
- “Espardenyes” de Rosas a la andaluza 47€ ½ 24€
- Calamar Atlántico a la Andaluza 15€
- “Lluçet” de playa 8€
- Surtido de fritura para compartir: (sonso, boquerón, calamar, peluda, lluçet) 18€

COCIDOS

- Percebe gallego gordo 39€ ½ 20€
- Pulpo a la gallega 19€ ½ 10€
- Langostinos de san carlos 19€ ½ 10€

PLANCHA

- Gamba roja gorda de Palamós 45€ ½ 23€
- Gamba roja mediana de Palamós 24€ ½ 13€
- “Espardenyes” de Rosas 27€ ½ 14€
- Calamar Nacional a la plancha 15 €

BRASA

- Pulpo a la brasa 19€
- Lomo de atún blue fin 25€
- Rodaballo salvaje a la brasa para 2 pers 21€ pers
- Lenguado gallego brasa/horno 28€ ind.
- Dorada salvaje bahía de Cádiz (4 pers.) 18€ pers.
- “Lluerna” de costa brasa/horno 28€ ind.
- Bogavante nacional 800 gr 34€

ARROCES DEL DIA

- Arroz de “espardenyes” con almejas 29€ ración (min 2 pax)
- Arroz caldoso de bogavante nacional 29€ ración (min 2 pax)

SUGERENCIAS CHEFF

- Rape gallego con tomate i gratinado con alioli 19€
- Merluza pincho Santurce 16€
- Tataki de atún o salmón 16€
- Tartar de atún o salmón 16€
- Tacos de atún blue finn encebollados 15€