

**¡THE SEA ON THE GRILL! / ¡EL MAR A LAS BRASAS!**
**FRESH SHELLFISH STRAIGHT FROM THE MARKET**  
**MARISCOS FRESCOS DE LONJA**

PAN-FRIED (SMOOTH) VENUS CLAMS / Almejas de concha fina a la sartén.....	26,00€
RED PRAWN FROM JAVEA, STEAMED OR GRILLED / Gamba roja de Javea, cocida o en parrilla. ....	30,00€
WARM SEAFOOD COCKTAIL WITH A SHERRY VINAIGRETTE / Salpicón de marisco tibio al vinagre de Jerez .....	23,00€
RED PRAWN TAILS SAUTÉED WITH CHILLI AND GARLIC / Colas de gamba roja salteadas al Ajo-guindilla .....	21,00€

CHECK OUR SUGGESTIONS FOR THE SEAFOOD OF THE DAY / Consulte en nuestras sugerencias los mariscos del día.

**CURED MEAT ASSORTMENT, CHEESES AND FOIE GRAS**  
**CHACINAS FINAS, QUESOS Y FOIE**

CARVED SLICES OF ACORN-FED CURED IBERICO HAM / Jamón ibérico de montanera puro bellota .....	24,50€
CARVED SLICES OF ACORN-FED IBERIAN CURED LOIN / Solomillo ibérico de bellota embuchado .....	24,50€
HOME-MADE DUCK FOIE TERRINE WITH FIG PRESERVE / Terrina de foie de pato hecha en casa con confitura de higos. ....	22,50€
ASSORTED GALICIAN CHEESES WITH QUINCE JELLY AND NUTS.....	16,50€

Selección de quesos nacionales con frutos secos y membrillo natural.

**TARTARES AND CEVICHE / TARTARES Y CEVICHE**

ALASKAN RED SALMON TARTARE WITH CELERY, GHERKIN AND HENDRICK'S GIN .....	16,50€
Tartar de salmón rojo de Alaska con apio, pepino y Gin Hendricks.	
TUNA TARTARE WITH TOMATO CASSE, AVOCADO AND WAKAME SEAWEED .....	22,50€
Tartar de atún con cassé de tomate, aguacate y alga wakame.	
BEEF STEAK TARTAR (PREPARED AT THE TABLE) / Steak tartar de solomillo elaborado al momento. ....	21,50€
SEA BASS AND LARGE RED PRAWN CEVICHE MARINATED IN LIME JUICE .....	21,50€
Ceviche de lubina y carabinero con toque de lima.	

**FRIED DISHES IN VIRGIN OLIVE OIL**  
**FRITOS EN ACEITE DE OLIVA**

SELECTION OF THE CHEF' CROQUETTES, DIFFERENT EACH DAY; ASK OUR STAFF. ....	13,80€
Selección de croquetas de nuestro Chef, diferentes cada día. Consúltenos.	
CADIZ-STYLE FRIED JIG-CAUGHT SQUID / Calamares de potera fritos a la Gaditana.....	17,00€
FRIED AND LIME MARINATED SEA BASS WITH PICKLED RED ONION AND FRESH CORIANDER.....	18,00€
Lubina frita en adobo de lima con cebolla roja y cilantro.	
HAKE BITES FRIED IN RICE FLOUR / Bocaditos de merluza fritos con harina de arroz. ....	18,50€

**ROCK OCTOPUS / PULPO DE ROCA**

BRAISED ROCK OCTOPUS WITH MILD AÏOLI / Pulpo braseado con alioli suave .....	19,75€
INSTANTLY BOILED GALICIAN OCTOPUS WITH VIRGIN OLIVE OIL AND PAPRIKA FROM LA VERA .....	19,75€
Pulpo gallego cocido al momento, con aceite de oliva y pimentón de La Vera.	

**SALADS AND VEGETABLES / ENSALADAS Y VERDURAS**

GARDEN TOMATO DRESSED WITH PICKLED GREEN PEPPERS.....	12,50€
Tomates de la Huerta aliñados, con piparras encurtidas.	
RUSSIAN SALAD WITH BONITO FROM THE NORTH / Ensaladilla rusa de bonito del Norte .....	13,50€
PEELED TOMATO SALAD WITH FRESHLY CAUGHT TUNA AND SPRING ONION.....	14,50€
Ensalada de bonito de campaña, tomate fresco y cebolleta dulce.	
BURRATINA WITH SUN-DRIED TOMATO AND BASIL AND PINE NUTS EMULSION .....	15,50€
Burratina con tomate deshidratado, emulsión de albahaca y piñones.	
GRILLED SEASONAL VEGETABLES WITH ROMESCO SAUCE / Verduras del día a la parrilla con su Romesco.....	14,50€

Home-made bread / Pan artesano..... 2,20€

**¡THE SEA ON THE GRILL! / ¡EL MAR A LAS BRASAS!**
**DRY RICE WITH THE VERY BEST RICE FROM CALASPARRA (MINIMUM 2 PEOPLE, PRICE PER PERSON)  
Secos y bajitos, con el mejor arroz de Calasparra (Mínimo 2 personas, precio por persona).**

MARINIÈRE RICE WITH PEELED SHELLFISH, SO YOU DON'T STAIN YOURSELF.....	19,50€
Arroz marinero limpio, para no mancharse.	
BLACK RICE WITH SQUID IN ITS INK / Arroz negro a la tinta del calamar .....	19,50€
RICE WITH LARGE RED PRAWN FROM THE SOUTH / Arroz con carabinero del Sur .....	24,00€
RICE WITH LOBSTER / Arroz con bogavante.....	26,00€

**SPECIAL LINE-CAUGHT FISH FOR GRILL  
PESCADOS DE ANZUELO ESPECIALES PARA PARRILLA**

BLACK-BELLIED MONKFISH (MINIMUM 2 PEOPLE, PRICE PER PERSON) .....	21,50€
Rape de tripa negra (Mínimo 2 personas, precio por persona)	
GRILLED HAKE STEAK / Lomo de merluza de pincho .....	21,00€
CHAR-GRILLED COASTAL SEA BASS (MINIMUM 2 PEOPLE, PRICE PER PERSON) .....	22,50€
Lubina de costa a la brasa (Mínimo 2 personas, precio por persona)	
BRAISED ESTUARY SOLE IN ITS SKIN, FOR ONE AND FOR TWO (PRICE PER PERSON).....	26,50€
Lenguado de estero, para uno y para dos (Precio por persona)	
GUETARIAN-STYLE TURBOT (MINIMUM 2 PEOPLE, PRICE PER PERSON) .....	27,50€
Rodaballo al estilo Guetaria (Mínimo 2 personas, precio por persona)	

**LINE-CAUGHT CUTTLEFISH PREPARED IN DIFFERENT WAYS  
CHIPIRONES DE ANZUELO, EN VARIAS FORMAS**

GRILLED LINE-CAUGHT BABY SQUID WITH AJILI MOJILI SAUCE / Chipirones de anzuelo a la parrilla con su Ajili-mojili ...	18,50€
STUFFED BABY SQUID IN THEIR OWN INK WITH WHITE RICE / Chipironcitos rellenos en su tinta con arroz blanco.....	19,50€

**GRILLED MEATS / CARNES A LAS BRASAS**

GRILLED BEEF TOMAHAWK STEAK (MINIMUM 2 PEOPLE, PRICE PER PERSON) .....	29,00€
Tomahawk steak de vacuno mayor (Mínimo 2 personas, precio por persona)	
CHAR-GRILLED BEEF CHOP (FOR TWO PEOPLE, PRICE PER PERSON) .....	24,00€
Chuleta de vacuno mayor a la parrilla (Para dos personas, precio por persona)	
BEEF SIRLOIN SALTED TO TASTE / Solomillo al punto de sal .....	23,50€
CHARCOAL-GRILLED RIB STEAK / Nuestro corte de lomo bajo a las brasas.....	24,00€
CHAR-GRILLED BEEF Tournedo (MINIMUM 2 PEOPLE, PRICE PER PERSON) .....	24,00€
Villagodio de carne roja a la brasa (Para dos personas, precio por persona)	
HOME-MADE ANGUS BURGUER (WITH ROCKET, POACHED ONION AND SUN-DRIED TOMATO).....	16,50€
Hamburguesa de Angus elaborada en Casa (con rúcola fresca, cebolla pochada y tomate deshidratado)	

**GARNISH / GUARNICIONES**

LETTUCE AND SPRING ONIONS SALAD WITH VIRGIN OLIVE OIL.....	3,50€
Ensalada de lechuga con cebolleta y aceite de oliva virgen	
ENGLISH-STYLE POTATOES (THIN-CUT AND CRISPY) / Patatas fritas a la inglesa, finas y crujientes.....	3,50€
CARAMELISED PIQUILLO PEPPERS / Pimientos de piquillo caramelizados.....	8,00€

ASK ABOUT OUR SEASONAL DISHES / Pregunte por nuestros platos de temporada.

ALL OUR DISHES ARE AVAILABLE TO TAKE AWAY AND COST 5% LESS THAN THE MENU PRICE.  
PRESENTING THE CUSTOMER CARD YOU CAN ENJOY A 5% ADDED DISCOUNT.

**TODOS NUESTROS PRODUCTOS SE PREPARAN PARA LLEVAR, CON UN 5% DE DESCUENTO SOBRE PRECIO DE CARTA.  
PRESENTANDO LA TARJETA CLIENTE USTED PUEDE DISFRUTAR DE UN 5% DE DESCUENTO AÑADIDO.**