

LA COCINA del MERCADO de OTOÑO



MARISCOS

Almejas al Ajillo (12und aprox.=280gr.)  19,60€

Gamba Roja a la Plancha (8und=330gr. Aprox.) 19,15€

GUISOS CON CARIÑO

Garbanzos con Langostinos   7,50€

VERDURAS

Pimientos Ecológicos rellenos de setas y carne 12,00€

Escalibada (Verduras Asadas) con Anguila  14,00€

DORADOS EN ACEITE DE OLIVA

Rollitos de Otoño (8 Und)  12,00€

Croquetas de Oricios y Algas    14,00€

SETAS

Boletus a la Plancha 15,00€

ASADOS

Paletilla de lechazo (al estilo tradicional) 21,50€

IVA Incluido

NUESTROS PESCADOS DE MERCADO

Martes, 17 de Octubre

Cada día acudimos al mercado a primera hora para seleccionar las piezas mas frescas. Miramos ojos y agallas, olemos y elegimos las que nos enamoran.

Para Compartir (Mínimo 2 R)*

- Rubiel (Pargo, Machote) 23,00€/Ración
- Lubina 23,00€/Ración
- Lenguado Fino 22,50€/Ración
- Dentón (Familia del Rubiel) 22,00€/Ración
- Pizcuervo (El mas Rico de los Sargos) 21,00€/Ración
- Pixin (Sapito, Rape) 21,00€/Ración
- Chopa (Sargo) 19,80€/Ración

Individual*

- Rey o Virrey (No es Palometa Roja) 28,00€/Ración
- Dentón al Corte 20,00€/Ración
- Bacalao a la Vizcaína  18,50€/Ración

*todos nuestros pescados se pueden preparar...
a la espalda: pescado a la plancha desespinado,
con guarnición de verduras y sofrito de ajo
al horno: pescado entero con cama de patatas panadera,
tomate natural, zumo de limón y jerez