

# 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€

## VERDURAS

Pisto con Morcilla de Arroz de Burgos  12,00€

Panaché Tradicional 13,00€

## GUISOS CON CARIÑO

Ragout de Jabalí con Níscalos 15,00€

## DORADOS EN ACEITE DE OLIVA

Fritos de Pixin (Captura de Gustavo)    18,00€

Croquetas de Oricios y Algas    14,00€

## SETAS

Salteado de setas con j. Ibérico y Huevo poche 14,50€

Salteado de setas silvestres con Langostinos 16,50€

IVA Incluido

# NUESTROS PESCADOS DE MERCADO



Miércoles, 6 de Diciembre

*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)\*

- Lubina By Patrón Gustavo 23,00€/Ración
- Salmonete Gordo 23,00€/Ración
- Lenguado Fino 23,00€/Ración
- Rubiel (Pargo, Machote) 23,00€/Ración
- San Martín (Gallo Pedro ) 22,50€/Ración
- Dorada Salvaje 22,00€/Ración

Individual\*

- Mero al Corte 26,50€/Ración
- Lenguado Fino 23,00€/Ración
- Salmonetes (ración de dos piezas) 20,50€/Ración
- Bacalao a la Vizcaína  18,50€/Ración
- Callos de Bacalao  11,50€/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