

LA COCINA del MERCADO de VERANO




MARISCOS


Almejas al Ajillo (12und aprox.=280gr.)  16,80€

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

VERDURAS

Puerros & vinagreta d Jamón, Pimientos y Habitas  11,00€

Anchoas & Ensalada d Tomate, Queso fresco   13,00€

Escalibada (Verduras Asadas) con Anguila  14,00€

DORADOS EN ACEITE DE OLIVA

Pimientos de Gernika 8,00€

Croquetas de Oricios y Algas    14,00€

ASADOS

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

IVA Incluido

NUESTROS PESCADOS DE MERCADO


Sábado, 15 de Julio

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)*

- Rey o Virrey (No es Palometa Roja) 31,00€/Ración
- Ventrisca de Bonito 24,00€/Ración
- Dentón (Familia del Rubiel) 23,00€/Ración
- Lubina 23,00€/Ración
- Pixin (Sapito, Rape) 21,00€/Ración
- Chopa (Sargo) 19,80€/Ración

Individual*

- Dentón al Corte (Familia del Rubiel) 23,00€/Ración
- Lubina 23,00€/Ración
- Pixin (Sapito, Rape) 21,00€/Ración
- Rollo de Bonito  15,00€/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