


LA COCINA del MERCADO de PRIMAVERA



MARISCOS

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

GUISOS CON CARÍÑO

Cebollas rellenas de Atún   14,00€

CUCHARA

Crema de verduras 6,50€

VERDURAS

Pisto con Morcilla de Arroz de Burgos  12,00€

Panaché Tradicional 13,00€

Salteado de verduras, quínoa y Atún Rojo 18,50€

DORADOS EN ACEITE DE OLIVA

Croquetas de Oricios y Algas    14,00€

IVA Incluido

NUESTROS PESCADOS DE MERCADO

Lunes, 27 de Marzo

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

Para Compartir (Mínimo 2 R)*

- Lenguado Fino 23,00€/Ración
 - Dorada Salvaje (pieza de 4,1 Kilos) 22,00€/Ración
 - Pica (entre Rubiel y Chopá) 21,00€/Ración
- Individual*
- Rey o Virrey (No es Palometa Roja) 29,50€/Ración
 - Pica (entre Rubiel y Chopá) 21,00€/Ración
 - Pixín (Sapito, Rape) 21,00€/Ración

Atún rojo del Mediterráneo

- Carrillera al vino oloroso 19,50€/Ración
- Parpatana asada 22,00€/Ración
- Ossobuco con pisto (para 2 pers) 14,00€/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