

Entradas

Sopa de marisco.....	6	
Consomé de marisco.....	3	
Espárragos "Cojonudos".....	11	
Paté de cabracho.....	10	
Tabla de embutidos ibéricos.....	22	
Tabla de embutidos de bodega.....	12	
Anchoas con queso y pimientos.....	16	
Frixuelos (creps) rellenos de marisco.....	10	

Arroz

Arroz con bogavante del Cantábrico (2 raciones).....	50	
Arroz con zamburiñas (2 raciones).....	36	
Arroz negro con calamares (2 raciones).....	30	
Arroz "ciego" pixín, langostinos y calamares (2 raciones)	36	
Paella de marisco: cigalas, zamburiñas, langostinos, mejillones, andaricas (2 raciones).....	40	



IVA Incluido



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS
















ALTRAMUCES















MOLUSCOS

Ensaladas

Green Salad (lettuce, tomato and onion).....	6	
Mixed salad (tuna, egg, asparagus, corn and pineapple).....	12	 
Salad seafood (Octopus, mussels and prawns).....	17	   
Salad "Chuky" (tuna, mussels, anchovies and manchego).....	17	  
Salad of cecina with roller of goat, emulsion of walnuts · and balsamic.....	15	 
Salad of tuna (only in season).....	17	 









Pescados

PLANCHA/HORNO




Lubina.....	38	
Chopa (Xargo).....	35	
Rey.....	50	
Palometa roja.....	36	
Rubiel.....	36	
<hr/>		
Rodaballo a la plancha (ración).....	18	
Rodaballo al horno con zamburiñas (ración).....	25	 
Lubina en salsa de oricios y cava (ración).....	22	   

IVA Incluido



Chopa mariscada (ración).....	21	
Pixin (rape) en salsa marinera (ración).....	22	
Bombón de pixin relleno de marisco en salsa de oricios y cava (ración).....	21	
Cachopo de merluza en salsa verde (ración).....	18	
Bacalao a la marinera/salsa de oricios y cava.....	20	
Parrillada de pescados de roca (ración).....	24	
Parrillada de pescados y mariscos con bogavante del Cantábrico (2 raciones).....	80	
Caldereta de pescados y mariscos con bogavante del Cantábrico (2 raciones).....	80	



Carnes

Solomillo de ternera relleno de jamón ibérico, cebolla caramelizada y foie.....	20	
Solomillo de ternera con patatas y ensalada.....	18	
Cachopo de ternera con patatas ensalada.....	15	
Cachopo de cecina con queso de cabra, patatas y ensalada.....	16	
Escalopines de ternera al Cabrales con patatas y ensalada.....	12	
Entrecot de buey con patatas y pimientos (precio por kilo)	32	

IVA Incluido



Menú del mar

Centollo, ñocla (buey de mar), zamburiñas, navajas, cigalas, gambón, andaricas (nécoras)  

60 €



*No incluyen bodega y postres

Mariscada Santarua

Bogavantes, centollo, ñocla (buey de mar), zamburiñas, navajas, cigalas, gambón, andaricas (nécoras)  

120 €



IVA Incluido



CONTIENE GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE ALTRAMUCES Y SULFITOS



MOLUSCOS



Caldereta

De pescados y mariscos
con bogavante del Cantabrico    



Dos raciones 80€



IVA Incluido



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE
ALTRAMUCES
Y SULFITOS







MOLUSCOS

Cosines "Pa picar"




Calamares frescos fritos.....	14	 
Chipirones "afogaos".....	10	
Chipirones fritos.....	9	 
Croquetas de jamón.....	6	  
Twister de langostinos.....	10	    
Fritos de pixín.....	14	  
Bocartes.....	12	 
Pulpo a la gallega.....	13	
Pulpo al ajillo con langostinos.....	16	
Pulpo mariscado (zamburiñas, gambones y andarica).....	23	  
Pulpo a la plancha con timbal de patatas y pisto.....	18	
Cazuela de pixín (rape) con langostinos y panadera.....	20	 
Zamburiñas a la plancha.....	15	
Navajas a la plancha.....	14	
Almejas a la marinera.....	21	   
Gambón a la plancha.....	13	
Langostinos al ajillo.....	14	
Revuelto de oricios y gambas.....	15	   
Revuelto de gula y gambas.....	12	  
Pimientos del piquillo rellenos de marisco.....	15	   
Longaniza de Avilés con patatas.....	10	
Criollo con patatas.....	8	

IVA Incluido



Callos caseros con patatas.....	12	
Tabla de embutidos de bodega.....	12	
Queso Cabrales.....	10	
Queso manchego.....	10	
Queso La Peral.....	8	

En temporada

Sardinas a la plancha, fritas y al ajillo.....		
Tacos de bonito al ajillo con langostinos.....		 



IVA Incluido



CONTIENE GLUTEN

CRUSTÁCEOS

HUEVOS

PESCADO

CAHAUETES

SOJA

LÁCTEOS

FRUTOS DE CÁSCARA

APIO

MOSTAZA

GRANOS DE SÉSAMO

E-X
DIÓXIDO DE AZUFRE
ALTRAMUCES
Y SULFITOS

MOLUSCOS



Menús para dos personas

MENÚ MARINERO

Paté de cabracho      

Parrillada de pescado y marisco   

Tarta casera al gusto    

Café

60 € / 2 PERSONAS

MENÚ VERINO

Calamares frescos fritos



Chopa en salsa de oricios y cava



Tarta casera al gusto



Café

50 € / 2 PERSONAS

MENÚ ANTAÑO

Ensalada de cecina y queso de cabra



Entrecot de buey con patatas y pimientos

Tarta casera al gusto



Café

40 € / 2 PERSONAS

Estos menús no incluyen bodega

IVA Incluido



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE
ALTRAMUCES
Y SULFITOS



MOLUSCOS

Carta de vinos

Blancos

Castel Bouza. Albariño.....	12
Burgan's. Albariño.....	12
Follas Novas. Albariño.....	12
Abadía San Campio. Albariño.....	16
Martin Codax. Albariño.....	18
Terras Gauda. Albariño.....	22
Mar de Frades. Albariño.....	22
Naxus. Verdejo	
Tapia. Godello	12
Samonis. Ribejro.....	15

Rosados

Fortius. Navarra	
3 Palomares. Prieto Picudo.....	10

Tintos

Marqués de Reinosá. Crianza	
Viña Pomal. Crianza	12
Beronia. Crianza	12
Dinastía Vivanco. Crianza.....	12
Emilio Moro R.D. Crianza	15
Lo Oculto	24
Dinastía Vivanco. Reserva.....	12
Murúa. Reserva	22

Cavas

Anna de Codorniu	
Juvé y Camps	15
Gramona	24
.....	18

Postres caseros

Tarta de frixuelos (creps)	5	
Tarta de queso	5	
Tarta de almendra	5	
Tarta de chocolate y nuez.....	5	
Brownie de chocolate con helado de vainilla	5	
Arroz con leche.....	4	
Natillas.....	4	
Frixuelo relleno de arroz con leche.....	4,5	
Frixuelo relleno de compota de manzana.....	4,5	
Copa mousse de yogur y frutos rojos.....	4,5	
Cheesecake	5	
Flan casero	5	

Helados

Helado artesano de turrón.....	5	
Tarta de whisky	5	
Sorbete de limón	5	
Conos y almendrados.....	3	
Helados infantiles.....	2.5	



IVA Incluido

