

EMPIEZA LA MAR DE AGUSTO

	RACIÓN	MEDIA
SARDINA AHUMADA	5	
OSTRA, APIO, MANZANA, PEPINO Y RAIFORT	6	
UNA ELEGANTE VERSION DEL MITICO MATRIMONIO	6	
SAAM DE PULPO	8	
SAAM DE BOGAVANTE	8	
CROQUETAS DE CHOCO	12	8
TORREZNOS DE MAR	14	8
MEJILLONES EN ESCABECHE AHUMADO	14	7
LÁMINAS DE DORADA Y PLANCTON, ATEMPERADAS AL AJILLO Y YEMA CURADA	16	
PESCADO DEL DÍA LIGERAMENTE COCIDO EN SOPA MARINA	17	
SAKU DE ATUN MARINADO EN PONZU Y HARISSA	17	
A QUÉ SABE EL OCÉANO	19	11
TABLA DE EMBUTIDOS MARINOS	25	15

CONTINÚA LA MAR DE BIEN

RAVIOLIS DE PEZ ESPADA, JUGO DE SALVIA Y BONIATO	16	
BERBERECHOS EN JUGO VERDE YODADO	17	
CAMARONES CON HUEVO Y PANCETA	18	10,5
CALLOS DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA	18	11
CHIPIRÓN RELLENO EN HOLANDESA DE MANZANA Y PLANCTON	19	
TORTILLA VAGA DE KOKOTXA Y TUÉTANO	22,5	
TACO MORUNO DE ATÚN	24	
ARROZ MELOSO DE PLANCTON	26	15
LUBINA EN GRAN FRITURA CON MOJO DE OSTRAS ESPECIADO (MÍNIMO PARA 2 PERSONAS)	55	

ACABA CON POSTRES LA MAR DE BUENOS

MELÓN AL VERMOUTH	6	
LECHE CON GALLETAS	7	
CHOCOLATE CON SEMILLAS	7	
CÍTRICOS	7,5	
TABLA DE QUESOS	17	10

GLASS
ÁNGEL LEÓN

SEGÚN EL REGLAMENTO 1169/2011 DISPONEMOS DE INFORMACIÓN SOBRE INGREDIENTES ALERGÉNICOS. EN CASO DE QUE USTED TENGA UNA INTOLERANCIA O ALERGIA ALIMENTARIA POR FAVOR CONTACTE CON NUESTRO PERSONAL.
EN ESTE ESTABLECIMIENTO SE CUMPLE EL REAL DECRETO 1420/2006
TODOS LOS PLATOS INCLUYEN EL IVA Y UN POQUITO DEL MAR ATLÁNTICO

A WAVE OF STARTERS

	PORTION	HALF
SMOKED SARDINE	5	
OYSTER, CELERY, APPLE, CUCUMBER AND HORSERADISH	6	
ELEGANT VERSION OF THE SPANISH "MARRIAGE"	6	
OCTOPUS SAAM	8	
LOBSTER SAAM	8	
CUTTLEFISH CROQUETTES	12	8
SEA FRIED RASHERS	14	8
GRILLED MUSSELS WITH ITS PICKLE	14	7
THIN SLICES OF SEAM BREAM AND PLANKTON WITH GARLIC AND CURED EGG YOLK	16	
FISH OF THE DAY, SLIGHTLY COOKED IN MARINE SOUP	17	
TUNA SAKU MARINATED IN PONZU AND HARISSA SAUCE	17	
A TASTE OF THE OCEAN	19	11
SAUSAGES FROM THE SEA	25	15

FISH THE MAIN DISH

SWORDFISH RAVIOLIS, GREEN PEPPER SAUCE AND SWEET POTATO	16	
COCKLES IN GREEN IODIZED JUICE		
FRIED BABY SHRIMPS WITH EGGS AND "PANCETA IBÉRICA"	18	10,5
SPANISH "CALLOS" MADE WITH ALMADRABA TUNA	18	11
SQUID FILLED WITH APPLE AND PLANKTON HOLLANDAISE SAUCE	19	
OMELETTE WITH HAKE CHEEKS AND BONE MARROW	22,5	
SPICED TUNA TACO	24	
PLANKTON CREAMY RICE	26	15
FRIED SEA BASS WITH SPICED OYSTER MOJO SAUCE (MINIMUM 2 PEOPLE)	55	

THERE ARE PLENTY OF DESSERTS IN THE SEA

VERMOUTH MELON	6	
MILK WITH COOKIES	7	
CHOCOLATE WITH SEEDS	7	
CITRUS	7,5	
CHEESE PLATTER	17	10

GLASS
ÁNGEL LEÓN

ACCORDING TO THE REGULATION 1169/2011 WE HAVE INFORMATION ON ALLERGENIC INGREDIENTS. PLEASE CONTACT OUR STAFF IF YOU HAVE ANY INTOLERANCE OR FOOD ALLERGY.
IN THIS ESTABLISHMENT WE COMPLY WITH THE ROYAL DECREE 1420/2006
ALL DISHES INCLUDE TAX AND A TASTE OF THE ATLANTIC OCEAN