



Cuaderno de bitácora

2 0 2 4

E

abarike
de Lara Roguez

O s t r a s

Molusco que pertenece a la especie denominada Crassostrea gigas. El aroma y sabor de las ostras varía según sea la naturaleza del plancton del que se alimentan. En este caso, la ría del Eo, un estuario con unas excepcionales condiciones. Ostras provenientes de cultivo ecológico y alimentadas exclusivamente de fitoplancton.

Precios por unidad. No se sirve para compartir.

Al natural. 5

Glaseada y tomate ahumado. 7

Manzana asturiana y apio. 7

Ceviche de ají amarillo. 7

Ajo blanco de avellana. 7

Media docena al natural. 25

(con maridaje +4€/pax)

Vieiras

Bivalvo que traemos del que es su enclave ideal en la villa de Cambados. La calidad de las aguas, su limpieza, temperatura ideal y la riqueza de sus arenales, otorgan a la vieira de Porto de Cambados las mejores condiciones para crecer con la carne más sabrosa. Con un tamaño XL y racionada en varios bocados, la servimos al punto perfecto para degustar y disfrutar.

Precios por unidad. No se sirve para compartir.

A la **plancha**. 12

A la **sal** y raíces marinas. 12

En **ceviche** de ají amarillo y langostino. 14

Tiradito sobre **Pipirrana** de mango. 14

Con salsa **thermidor**. 14

Media docena **plancha**. 60

G i l d a s

Desde nuestra apertura, la gilda se ha convertido en uno de nuestros sellos de identidad y hemos decidido darle un poco más de importancia en nuestra carta y que tenga la suya propia.

La base es la misma pero varia el sabor por el ingrediente principal

Precios por unidad. No se sirve para compartir.

Base de huerta vegetal. 6

Con gamba. 7

Con lubina curada en ficocianina. 8

Con anguila ahumada. 9

Con bogavante azul. 10

Convergencia de gildas.

*Unimos nuestras gildas en una
con los 4 ingredientes principales. 35*

B i v a l v o s

Berberechos XL, cremoso de gamba, miso y algas. 18

Mejillón bombón francés, croutons y crema francesa de vino blanco y crema. 18

Media docena ostras natural. 25
(ver carta de ostras elaboradas)

C r u s t a c e o s

Chili de **buey de mar**, tortilla japonesa y encurtidos. 18

Sobrasada de **Centollo**. 18

Nuestra ensaladilla de **langosta Cantábrica**. 25

Burger de **cigala**, algas del Cantábrico. 26

Cigala Cantábrica XXL al ajillo o plancha. 42
(la carne de las pinzas viene pelada)

Mariscada (disponible solo bajo previa reserva)

Bogavante azul y mariscos. 130

Langosta Cantábrica y mariscos. 150

*(solo se sirve en múltiplos de 2 comensales.
Con reserva mínima de 72 horas y previo pago)*

P e s c a d o s

A t l á n t i c o - C a n t á b r i c o s

Flor de **alcachofa XXL** confitada con aceite arbequina y anguila ahumada. 18

Corvina Cantábrica como un steak tartar. 22

Ventresca de atún rojo Cantábrico, ajo blanco de avellana y tomate raff. 24

Pixin negro, cenizas, emulsión de setas de temporada. 26

Pescados de anzuelo

(raciones aproximadas de 180/200 gr acompañados de pures y verduras de temporada según elaboración)

Merluza del pincho. 20

Dorada Salvaje. 35

Virrey. 45

P o s t r e s

Tarta de queso artesana
usamos quesos de los 4 puntos cardinales
y vamos variando la elaboración según el
especial de la semana

6,50

Trifle de fresa
Clásico postre británico con gelatina de
fresa, crema de yemas, bizcocho y nata

6,00

Especiales fuera de carta (consultar)

Servicio de pan artesano y mantequilla. 4
opcion sin gluten. 4,50
(Precio por comensal)

IVA INCLUIDO

Menús Omakase

Opciones:

marea baja 50€/pax

marea alta 110€/pax

Con reserva previa de 24 horas
y depósito.

Disponibles en barra o mesa.
incluye servicio de pan y agua

abarike
de Lara Roguez