

## **GILDAS**

Nuestra gilda en plato. Sin palillo.

Precio por unidad y/o comensal:

Con anchoa - 9 EUR

Con anguila ahumada - 9 EUR

Con langostino - 10 EUR

Con bogavante azul - 10 EUR

## **OSTRAS ECOLÓGICAS**

Cultivadas en la Ría del Eo, alimentadas con fitoplancton.

Al natural - 5 EUR

A la plancha - 7 EUR

Ceviche de ají amarillo - 8 EUR

Con jugo de lechuga y manzana - 8 EUR

Media docena natural - 25 EUR

## **SAAM KOREANO**

Hoja de lechuga con anguila ahumada,  
teriyaki y aguacate. Con langostino - 7,5 EUR

Con bogavante cantábrica - 10 EUR

## **VIEIRAS DE CAMBADOS**

A la plancha - 12 EUR

A la sal con raíces marinas - 14 EUR

En ceviche - 14 EUR

Con namelaka de ajo - 14 EUR

Media docena - 60 EUR

abariké

## **MARISCOS Y OTROS**

Mejillón bouchot en crema de vino blanco - 18 EUR

Lubina salvaje estilo steak tartar - 20 EUR

Gnocchis con langostinos - 22 EUR

Volandeiras a la plancha (docena) - 24 EUR

Almeja japónica extra con vino semidulce - 24 EUR

Chili de centollo con encurtidos marinos - 26 EUR

Salpicón de bogavante azul - 26 EUR

Carabineros y caviar (carpaccio) - 45 EUR

Bogavante azul a la plancha (600 g aprox.) - 90 EUR

## **PESCADOS**

Pregunta dentro por nuestros pescados del día

## **MENUS DEGUSTACION**

Solo con pre-reserva 24/48 horas

Bebidas no incluidas.

3 mariscos + 1 pescado + 1 postre 55 EUR

(disponible hasta las 14:30 para mesas de paso)

4 mariscos + 2 pescados + 1 postre 80 EUR

6 mariscos + 2 pescados + 2 postres 125 EUR

Maridaje opcional - Inicio maximo: 14:15 h

**Lunes y martes cerrado**

