

PESCADOS

SOMOS ESPECIALISTAS EN PRODUCTOS DEL MAR

Nuestros pescados tienen una preparación individualizada, nosotros le damos algunas ideas de como ustedes pueden consumirlos:

*a la gallega, a la vasca, al horno, a la parrilla, menier, espeto,
a la sal, a la espalda con salsita bilbaina, al pilpil
o confitado en aceite de O. V. extra con hierbas aromáticas.*

... de las lonjas a su plato.

MERLUZA -----	18
LENGUADO -----	19
RODABALLO -----	19
LUBINA O DORADA -----	15
LOMOS DE BACALAO DESALADO O COCOCHAS ---	19
VENTRÉSICA DE BONITO -----	15

*Cualquier variación o sugerencia en la carta,
le será notificado por nuestro personal.*