

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.

BACALAO EN SU PUNTO DE SAL ----- 25

Confitado en aceite o.v.e. y hierbas aromáticas, coronado en nuestra parrilla de leña regado con una suave salsa de sidra natural.
¡¡Impresionante!!

COCOCHAS DE BACALAO ----- 23

en salsa verde con almejas y gambas hechas en cazuela de barro.

LENGUADO SALVAJE a la meuniere ----- 26

RODABALLO SALVAJE ----- 26

al gusto del cliente

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

