



# 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 Confitado con aceite o.v.e.	27
COCOCHAS DE BACALAO en salsa verde con almejas y gambas hechas en cazuela de barro.	25
LENGUADO SALVAJE a la meuniere	27
RODABALLO SALVAJE al gusto del cliente	27

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