



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.*

