

APERITIVOS

Torreznos <i>de Soria con patata revolcona</i>	(ud.) 9,25
Gilda <i>con aceituna gordal, anchoa del cantábrico y piparra vasca</i>	(ud.) 3,50
Ostra francesa	(ud.) 4,75
Lomito de sardina ahumado	(ud.) 3,50

ENSALADAS Y VERDURAS

Timbal de pimientos asados <i>a la parrilla bañados a nuestra manera con ventresca del cantábrico</i>	18
Ensalada mixta O 'Pote (Lechuga, tomate, bonito, huevo, cebolla, zanahoria rallada, remolacha y maíz)	15
Parrillada de verduras (calabacín, berenjena, pimiento verde, pimiento rojo, cebolla, tomate y espárragos trigueros)	24

RACIONES

	½	1		½	1
Pulpo a la gallega	15	25	Surtido de ibéricos	16	28
Pulpo a la brasa <i>Con patatas revolconas y alioli de ajo negro</i>	15	25	Dúo de croquetas <i>(bacalao con gambas; y jamón)</i>		17
Ensaladilla rusa		15	Huevos estrellados		18
Morcilla de cantimpalos		18	Pimientos de padrón	8	13
Rabas de calamar	14,50	23	Empanada gallega		9,50
Pan gallego		1,75	Pan sin gluten		2,20

SOPAS Y CALDOS

Caldo gallego , <i>con producto original y hecho en olla de barro</i>	7,50
Fabada casera <i>igual que la de nuestros vecinos asturianos</i>	17
Sopa de la abuela <i>como nos deleitaban nuestras abuelas con el sabor de siempre</i>	7,50
Consomé	6

Todos nuestros guisos y caldos se elaboran con materia de primera calidad

ARROCES

Todos los arroces tienen un tiempo estimado de espera de 25 minutos aproximadamente

Nuestro rey de la casa: Arroz "El Marino"	4 PAX	98
<i>Arroz en dos vuelcos: un arroz y una caldereta de pescado (rape, rodaballo, cabracho, congrio, cigala, gambón y almejas)</i>		
Arroz con cigalas, almejas y zamburiñas	2-3 PAX	60
Arroz negro con calamar, chipirón acompañado de emulsión de alioli casero	2-3 PAX	57
Arroz con bogavante meloso acompañado con almejas y gambas	3-4 PAX	67

MARISCOS

Coquinas en salsa de vino blanco y perejil	1/2	1	19,75
Selección de gamba blanca de Huelva	18		29,50
Mejillones O 'Pote con salsa de lima y toquecito picante (SM)	13,50		21,50
Zamburiñas a la plancha con ajo-perejil (volandeira)	(6 pz.) 16,50	(12 pz.)	31,20
Almejas a la marinera			26,50

ESPECIALIDADES

CARNES

con una maduración de 35 a 40 días

<u>Asados</u>		<u>Brasas</u>	
Lechazo 1/4	63	Chuletas de cordero lechal	27
Cochinillo lechal 1/4	61	Entrecot de vacuno mayor madurado (Kg.)	68,50
Cochinillo lechal 1/8	31	Solomillo de vacuno mayor	33,80
Paletilla de cordero lechal	33	Parrillada de vacuno mayor	120
		Chuletón de vacuno mayor madurado (Kg.)	75,50
Guarnición de patata panadera			6,50
Guarnición de patata frita			6,50

PESCADOS

Bacalao en su punto de sal	29,50
Lenguado a la menier	29,75
Rodaballo	29,75