

ENTRANTES FRÍOS	TAPA	
ACEITUNAS RELLENAS DE ANCHOA DE L'ESCALA	5	
ENSALADA FRESCA CON PALMITOS, ESPÁRRAGO Y ATÚN	8	14
CAÑAILLAS	10	18
NÉCORAS	11	21
PERCEBES GALLEGOS	27	52
OSTRAS GALLEGAS UNA DOCENA		72
OSTRAS GALLEGAS MEDIA DOCENA		36
ALMEJAS DE CARRIL VIVAS UNA DOCENA		72
ALMEJAS DE CARRIL VIVAS MEDIA DOCENA		36
ANCHOAS DE L'ESCALA	8	14
CLÁSICO COCKTAIL DE MARISCO		14
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA	14	25

#### BANDEJA DE SURTIDOS PARA COMPARTIR

FRÍO DE MARISCO	66	
Ostras, Almejas Vivas de Carril, Nécoras, Percebes, Cañailas.		
CLOSCAS A LA PLANCHA	36	
Almejas Gallegas, Mejillones, Berberechos, Navajas.		
FRITOS A LA ANDALUZA	26	
Pescadilla, Salmonetes, Chipirones, Calamares.		

Dependiendo de la disponibilidad del día, un producto podría ser sustituido por otro.

#### ENTRANTES CALIENTES

SOPA DE FUMET DE PESCADO DE ROCA	6	8
CROQUETAS DE GAMBAS (por pieza)		3
ALMEJAS GALLEGAS A LA PLANCHA	12	23
ALMEJAS GALLEGAS A LA MARINERA	14	24
NAVAJAS A LA PLANCHA	12	23
BERBERECHOS GALLEGOS AL VAPOR	10	20
MEJILLONES AL VAPOR	6	10
ESPARDEÑAS A LA PLANCHA	23	45
ESPARDEÑAS FRITAS A LA ANDALUZA	23	45
CIGALITAS SALTEADAS	12	22
CIGALAS DE TRONCO A LA PLANCHA		82/Kg
GAMBAS ROJAS DE LA PLANXETA		123/Kg
CAZUELITA DE GAMBAS AL AJILLO		15
LANGOSTINOS DE SANT CARLES		103/Kg
COCOCHAS DE BACALAO CON ALMEJAS		23
CAZUELITA DE CHIPIRONES SALTEADOS		22
CHIPIRONES FRITOS A LA ANDALUZA	11	21
CALAMARES FRITOS A LA ANDALUZA	9	16
CALAMARCITOS A LA PLANCHA	9	17
SALMONETES FRITOS A LA ANDALUZA	9	17
PESCADILLAS DEL BOU FRITAS A LA ANDALUZA	9	17

SEGUNDOS PLATOS	TAPA	
MERLUZA A LA PLANCHA	10	18
MERLUZA EN SALSA PASTORA CON ALMEJAS	13	25
RAPE A LA PLANCHA	12	21
RAPE EN SALSA PASTORA CON ALMEJAS	14	25
RAPE CARIÑOSO AL ALLIOLI SUAVE CON LANGOSTINOS	13	23
RODABALLO A LA PLANCHA	12	22
LENGUADO A LA PLANCHA		64/Kg
DORADA SALVAJE AL HORNO DE BRASA		65/Kg
LUBINA SALVAJE AL HORNO DE BRASA		67/Kg
ZARZUELA DEL CHERIFF® DE PESCADO Y MARISCO		46
BOGAVANTE DEL PAÍS		78/Kg
BOGAVANTE CANADIENSE		56
LANGOSTA ROJA		152/Kg

#### PAELLAS Y CALDERETAS

Mínimo dos raciones. El precio indicado es por una ración, o por peso del crustáceo.

PAELLA DEL CHERIFF® DE ALMEJAS GALLEGAS Y ESPARDEÑAS	33	
PAELLA DE MARISCO	29	
PAELLA PELADA DE MARISCO	19	
PAELLA DE BOGAVANTE DEL PAÍS	82/Kg	
PAELLA DE BOGAVANTE CANADIENSE	33	
PAELLA DE LANGOSTA ROJA	163/Kg	
PAELLA DE LANGOSTA VERDE	33	
ARROZ NEGRO DE SEPIA CALAMARES Y ALMEJAS GALLEGAS	18	
FIDEUÁ DE CALAMARES, SEPIA, ALMEJAS GALLEGAS Y GAMBITAS	19	
ARROZ CALDOSO DE BOGAVANTE DEL PAÍS	82/Kg	
ARROZ CALDOSO DE BOGAVANTE CANADIENSE	33	
ARROZ CALDOSO DE LANGOSTA ROJA	163/Kg	
ARROZ CALDOSO DE LANGOSTA VERDE	33	
ARROZ CALDOSO DE MARISCO	29	
CALDERETA DE BOGAVANTE DEL PAÍS	81/Kg	
CALDERETA DE BOGAVANTE CANADIENSE	32	
CALDERETA DE LANGOSTA ROJA	162/Kg	
CALDERETA DE LANGOSTA VERDE	32	

PAN ENTRETENIMIENTO	1,90	
PAN DE COCA TOSTADO CON TOMATE	2,50	

#### MENÚ PAELLA 45€

**APERITIVO**  
CROQUETAS DE GAMBAS, MEJILLONES AL VAPOR

**PAELLA**  
PAELLA DE MARISCO PELADA

EL MINI FLAN DE SIEMPRE

MARTIVILLI RUEDA VERDEJO,  
AGUA MINERAL, PAN

#### MENÚ DEGUSTACIÓN 70€

**APERITIVO**  
ANCHOAS DE L'ESCALA, OSTRA GALLEGA, PERCEBES,  
CAÑAILLAS, NÉCORA, PAN CON TOMATE

**PLANCHA**  
1/2 BOGAVANTE, GAMBA DE PLAYA, RODABALLO

CREMA CATALANA QUEMADA Y MELINDRO DEL BERGUEDA

LA CHARLA RUEDA VERDEJO,  
AGUA MINERAL, PAN

#### MENÚ CHERIFF® 90€

**APERITIVO**  
OSTRA GALLEGA, PERCEBES, ALMEJAS VIVAS DE CARRIL,  
CAÑAILLAS, NÉCORA

**SURTIDO DE FRITOS A LA ANDALUZA**  
CALAMARES, PESCADILLA, SALMONETES

**PLANCHA**  
1/2 BOGAVANTE, GAMBA DE PLAYA, CIGALA DE TRONCO, RODABALLO

SORBETES DE LIMÓN Y MANDARINA

PAZO DAS BRUXAS ALBARIÑO,  
AGUA MINERAL, PAN

Dependiendo de la disponibilidad del día,  
un producto podría ser sustituido por otro.

**IVA incluido en los precios**