

RESTAURANTE ARROCERIA GERARDO**MARISCOS FRESCOS DE LONJA**

1/2 Ración Ración

Ostra plana de la Ría de Arosa. Unidad	4,50€
Almejas de concha fina a la sartén	25,00€
Gamba blanca de Costa, especial para cocer. Ración	30,00€
Carabineros de Isla Cristina (Al peso, 100 Grs)	14,00€
Gamba roja en sartén al Ajo-guindilla	21,00€

Pregunte por otros mariscos de temporada (centollo, camarón, percebe, nécora y cigala).

CHACINAS Y SALAZONES

Jamón ibérico de bellota al corte	16,00€
.....	25,00€
Anchoas de Santoña sobre tomate de temporada y aguacate (6 Uds.)	19,50€

TARTARES

Tartar de salmón real con aguacate fresco y rúcula al aliño de mostaza	19,50€
Steak tártar de carne roja preparado al momento	15,00€
.....	22,00€

¡PULPO AL COBRE, ELABORADO A LA VISTA!, ¡NO DEJE DE PROBARLO!

Pulpo a la brasa con Alioli suave	20,50€
Pulpo de pedrero al aceite de pimentón con sus cachelos	14,00€
.....	20,50€

LOS CLÁSICOS DE "GERARDO"

Marmita de pescadores	14,50€
Albóndigas de rape y gambas guisadas a la Marinera	17,50€
Callos con mucho morro	18,50€
Rabo de toro estofado al vino de Madrid	19,00€

FRITOS Y TEMPURA

Boquerones plateados fritos al momento	13,50€
Bienmesabe en adobo al estilo de San Fernando	13,50€
Selección de croquetas del chef, de ibérico y carabineros (6 Uds.)	13,50€
.....	13,50€
Calamar de potera a la Andaluza o con huevos camperos rotos	18,00€
Tempura de gambas de costa y trigueros y su Romesco	19,50€

Todos nuestros pescaítos se acompañan de piperrada de pimientos asados.

ENSALADAS FRESCAS Y VERDURAS DE TEMPORADA

RESTAURANTE ARROCERIA GERARDO

Tartar de tomate, rúcula fresca, aceite de Arbequina y virutas de Parmesano	12,50€
Ensalada de hojas verdes, trigueros, aguacate y cebolla roja	13,50€
Ensaladilla rusa tradicional de bonito de campaña	9,50€
.....	13,50€
Ensalada de lomos de bonito, tomate de estación y cebolleta roja	10,00€
.....	16,50€
Verduras al grill con su Romesco	9,00€
.....	14,50€
Alcachofas en flor a la parrilla con cristal de sal (En temporada)	16,00€

Disponemos de información sobre los alérgenos. Solicítela a nuestro personal.

NUESTROS ARROCES SON ÚNICOS (MÍN.2 PERSONAS) RACIÓN

Arroz Marinero limpio, para no mancharse.....	19,50€
Arroz de pollo de corral y setas de temporada	20,00€
Arroz con chipironcitos de potera y verduritas	21,00€
Arroz negro a la tinta del calamar	21,00€
Arroz de solomillo salteado con ajos tiernos y verduritas de temporada.....	21,00€
Arroz con rape y almejas en salsa verde.....	23,50€
Arroz con carabineros del Sur	24,50€
Arroz con bogavante	27,00€

LAS PASTAS

Fideuá de cabellín estilo Pescadores (Min 2 personas) Racion	19,50€
Tagliatelle con carabineros y jugo de sus cabezas (Min 2 personas) Racion	19,50€

PESCADOS DE ANZUELO

1/2 Ración Ración

Chipirones de potera al Ajili-Mojili.....	13,00€	19,50€
Lomos de merluza de pincho a la Romana con patata hilada	15,75€	21,50€
Cogote o lomo de merluza de Celeiro con su Bilbaína suave	21,50€	
Rape de tripa negra al ajo dorado. Para uno y para dos - Precio por persona	23,50€	
Pescados a la sal (Mínimo 2 personas - Precio por persona - Consúltenos).....	23,80€	

CARNES ELABORADAS CON CARIÑO

Lomo alto de buey Black Angus a la parrilla. Ideal para compartir	29,50€
--------------------------------------------------------------------------------	---------------

RESTAURANTE ARROCERIA GERARDO

Daditos de carne roja en su jugo a la sartén con piparras y ajo rústico.....	13,00€
.....	19,50€
Solomillo tradicional a la parrilla al punto de sal	23,50€
Solomillo de vacuno mayor con foie de pato al Pedro Ximénez	24,00€

Pan artesano y entradas...1,00€

Pregunte por nuestros guisos y platos de temporada.

TODOS NUESTROS PRODUCTOS SE PREPARAN PARA LLEVAR, CON UN 5% DE DESCUENTO SOBRE PRECIO DE CARTA. PRESENTANDO LA TARJETA CLIENTE USTED PUEDE DISFRUTAR DE UN 5% DE DESCUENTO AÑADIDO.