

**FRESH SEAFOOD / MARISCOS FRESCOS DE LONJA****1/2 Portion Portion**

FLAT OYSTER FROM THE RÍA DE AROSA (PIECE) / Ostra plana de la Ría de Arosa (Ud.).....	€4,50
PAN-FRIED (SMOOTH) VENUS CLAMS / Almejas de concha fina a la sartén.....	€25,00
FRESH COASTAL WHITE PRAWNS, SPECIAL TO BOIL. PORTION .....	€30,00
Gamba blanca de Costa, especial para cocer. Ración	
GRILLED ISLA CRISTINA KING PRAWNS (SEAFOOD WEIGHT) / Carabineros de Isla Cristina (Al peso) 100 gr. ....	€14,00
PAN-FRIED RED PRAWN SEASONED WITH CHILLI AND GARLIC / Gamba roja en sartén al Ajo-guindilla ..	€21,00

ASK ABOUT OUR SEASONAL SEAFOOD (SPIDER CRAB, SHRIMP, GOOSE BARNACLE, CRAB AND LANGOUSTINE).

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

**CURED AND SALTED MEATS / CHACINAS Y SALAZONES.**

ACORN-FED IBERIAN CURED HAM / Jamón ibérico de bellota al corte .....	€16,00 .....	€25,00
SANTOÑA ANCHOVIES WITH A BASE OF SEASONAL TOMATOES AND AVOCADO (6 UNITS).....	€19,50	
Anchoas de Santoña sobre tomate de temporada y aguacate (6 Unidades).		

**TARTARE / TARTARES**

ROYAL SALMON TARTARE WITH FRESH AVOCADO AND ROCKET IN A MUSTARD DRESSING .....	€19,50
Tartar de salmón real con aguacate fresco y rúcula al aliño de mostaza.	
STEAK TARTAR, PREPARED AT THE TABLE / Steak tártar de carne roja preparado al momento	€15,00.....€22,00

**FRESH OCTOPUS, PREPARED BEFORE PATRONS.****¡PULPO AL COBRE, ELABORADO A LA VISTA. NO DEJE DE PROBARLO!**

GRILLED OCTOPUS WITH MILD AÏOLI / Pulpo a la brasa con Alioli suave.....	€20,50
ROCK OCTOPUS WITH PAPRIKA OIL AND TYPICAL GALICIAN POTATOES.....	€20,50
Pulpo de pedrero al aceite de pimentón con sus cachelos.	

**THE CLASSICS OF "GERARDO" / LOS CLÁSICOS DE "GERARDO".**

FISHERMEN'S POT / Marmita de pescadores.....	€14,50
MONKFISH AND SHRIMPS MEATBALLS Á LA MARINIÈRE / Albóndigas de rape y gambas guisadas a la Marinera.....	€17,50
TRIPE À LA MADRILÈNE / Callos con mucho morro .....	€18,50
BULL'S TAIL STEWED IN MADRID WINE / Rabo de toro estofado al vino de Madrid .....	€19,00

**FRIED FISH AND SEAFOOD AND TEMPURA / PESCADOS FRITOS Y TEMPURA.**

FRESHLY FRIED ANCHOVIES / Boquerones plateados fritos al momento.....	€13,50
LIGHTLY MARINATED AND FRIED FISH SAN FERNANDO STYLE.....	€13,50
Bienmesabe en adobo al estilo de San Fernando.	
THE CHEF'S CREAMY CROQUETTES SELECTION (IBERIAN HAM OR SCARLET PRAWN CROQUETTES). 6 UNITS .....	€13,50
Selección de croquetas cremosa del Chef, de ibérico y carabineros (6 Uds.)	
ANDALUSIAN-STYLE JIG-CAUGHT SQUID STRIPS OR WITH RUNNY FRIED EGGS.....	€18,00
Calamar de potera a la Andaluza o con huevos camperos rotos.	
WILD ASPARAGUS AND SHRIMP TEMPURA WITH ROMESCO SAUCE .....	€19,50
Tempura de gambas y trigueros con su Romesco.	

ALL OUR "PESCADITOS" (FISH) ARE ACCOMPANIED BY ROASTED PEPPERS.

Todos nuestros pescaditos se acompañan de piperrada de pimientos asados.

**FRESH SALADS AND SEASONAL VEGETABLES.****ENSALADAS FRESCAS Y VERDURAS DE TEMPORADA.**

SEASONAL TOMATO TARTARE WITH ROCKET, ARBEQUINA OLIVE OIL AND PARMESAN SHAVINGS.....	€12,50
Tartar de tomate de temporada, rúcula fresca, aceite de Arbequina y virutas de Parmesano.	
MIXED GREEN SALAD WITH WILD ASPARAGUS, AVOCADO AND RED ONION.....	€13,50
Ensalada de hojas verdes, trigueros, aguacate y cebolla roja.	
TRADITIONAL RUSSIAN SALAD WITH FRESH TUNA / Ensaladilla rusa tradicional de bonito de campaña.	€13,50
ATLANTIC BONITO STEAK SALAD WITH TOMATOES AND SPRING ONIONS .....	€16,50
Ensalada de lomos de bonito del norte, tomate de estación y cebolleta.	
GRILLED VEGETABLES WITH YOUR ROMESCO SAUCE / Verduras al grill con su Romesco.....	€14,50
GRILLED ARTICHOKE FLOWERS WITH SALT CRYSTALS (IN SEASON).....	€16,00
Alcachofas en flor a la parrilla con cristal de sal (En temporada).	

**OUR RICE ARE UNIQUE (MIN. 2 PEOPLE) PORTION.  
NUESTROS ARROCES SON ÚNICOS (MÍN.2 PERSONAS) RACIÓN.**

PEELED SEAFOOD RICE, SO YOU DON'T STAIN YOURSELF / Arroz Marinero limpio, para no mancharse.	€19,50
RICE WITH FARMHOUSE CHICKEN AND SEASONAL MUSHROOM ..... Arroz de pollo de corral y setas de temporada.	€20,00
RICE WITH LINE-CAUGHT SQUID AND BABY VEGETABLES / Arroz con chipirones de potera y verduritas	€21,00
BLACK RICE WITH SQUID IN ITS INK / Arroz negro a la tinta del calamar .....	€21,00
SAUTEED SIRLOIN RICE WITH TENDER GARLIC AND SEASONAL VEGETABLES..... Arroz de solomillo salteado con ajos tiernos y verduras de temporada.	€21,00
RICE WITH MONKFISH AND CLAMS IN GREEN SAUCE / Arroz con rape y almejas en salsa verde.....	€23,50
RICE WITH SOUTHERN LARGE RED PRAWNS / Arroz con carabineros del Sur.....	€24,50
RICE WITH LOBSTER / Arroz con bogavante .....	€27,00

**PASTAS.**

FINE NOODKE FIDEUÀ À LA MARINIÈRE (MIN. 2 PEOPLE - PRICE PER PERSON)..... Fideuà de cabellín estilo Pescadores (Min.2 personas) Racion.	€19,50
TAGLIATELLE WITH LARGE RED PRAWNS AND ITS OWN JUICE (MIN. 2 PEOPLE - PRICE PER PERSON)..... Tagliatelle con carabineros y jugo de sus cabezas (Min. 2 personas ) Racion.	€19,50

**LINE-CAUGHT FISH / PESCADOS DE ANZUELO.**

LINE-CAUGHT BABY SQUID WITH AJILI-MOJILI SAUCE / Chipirones de potera al Ajili-Mojili.....	€19,50
SALTED FISH (MIN. 2 PEOPLE, PRICE PER PERSON. PLEASE ASK US) ..... Pescados a la sal (Mínimo 2 personas - precio por persona . - Consúltenos).	€23,80
BLACK-BELLIED MONKFISH WITH ROASTED GARLIC. FOR ONE AND FOR TWO. PRICE PER PERSON ..... Rape de tripa negra al ajo dorado. Para uno y para dos. Precio por persona.	€23,50
GUETARIAN-STYLE TURBOT. (MIN. 2 PEOPLE - PRICE PER PERSON), PRICE PER PERSON..... Rodaballo estilo Guetaria (Mínimo 2 personas - precio por persona)	€27,50
GRILLED ESTUARY SOLE WITH SEASONAL VEGETABLES .....	€27,50
Lenguado de estero con verduras de temporada.	

**LINE-CAUGHT HAKE SPECIALISTS / ESPECIALISTAS EN MERLUZA DE PINCHO.**

ROMANA-STYLE LINE-CAUGHT HAKE LOINS WITH GRATED POTATO .....	€21,50
Lomos de merluza de pincho a la Romana con patata hilada.	
CELEIRO HAKE LOIN OR HAKE NAPE WITH A LIGHT BILBAO-STYLE SAUCE .....	€21,50
Cogote o lomo de merluza de Celeiro con su Bilbaína suave.	
LINE-CAUGHT HAKE FILLET IN PAPRIKA GARLIC SAUCE .....	€21,50
Trancho de merluza de pincho con su ajada de pimentón de la Vera.	

**MEATS ELABORATED WITH AFFECTION / CARNES ELABORADAS CON CARÍO.**

CHAR-GRILLED BLACK ANGUS BEEF TENDERLOIN. IDEAL FOR SHARING .....	€29,00
Lomo alto de buey Black Angus a la parrilla. Ideal para compartir.	
PAN-FRIED DICED BEEF IN ITS JUS WITH GARLIC SHOOTS AND PIPARRA PEPPERS.....	€19,50
Daditos de carne roja en su jugo a la sartén con piparras y ajo rústico.	
TRADITIONAL GRILLED SIRLOIN STEAK SALTED TO TASTE / Solomillo tradicional a la parrilla al punto de sal .....	€23,50
BEEF TENDERLOIN WITH DUCK FOIE GRAS AND PEDRO XIMÉNEZ SAUCE .....	€24,00
Solomillo de vacuno mayor con foie de pato al Pedro Ximénez.	

HOMEMADE BREAD AND STARTERS / Pan artesano y entradas...€2,50

ASK ABOUT OUR STEW AND DAILY SPECIALS.  
Pregunte por nuestros guisos y platos del día.

ALL OUR DISHES ARE AVAILABLE TO TAKE AWAY AND COST 5% LESS THAN THE MENU PRICE.  
PRESENTING THE CUSTOMER CARD YOU CAN ENJOY A 5% ADDED DISCOUNT.  
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.