

MARISCOS FRESCOS DE LONJA

1/2 Ración Ración

Ostra plana de la Ría de Arosa.....	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 \(centollo, camarón, percebe, nécora, cigala.....\)](#)

CHACINAS Y SALAZONES

Jamón ibérico de bellota al corte	16,00€	25,00€
Anchoas de Santoña sobre tomate de temporada y aguacate (6 Unidades).....	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	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 cremosas del chef, de ibérico y carabineros (6 Uds.).....	13,50€
Calamar de potera a la Andaluza o con huevos camperos rotos	18,00€
Tempura de gambas de costa y trigueros con su romesco.....	19,50€

[Todos nuestros pescaítos se acompañan de piperrada de pimientos asados.](#)

ENSALADAS FRESCAS Y VERDURAS DE TEMPORADA

Tartar de tomate de temporada, 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.....	13,50€
Ensalada de lomos de bonito del norte, tomate de estación y cebolleta	16,50€
Verduras al grill con su Romesco	14,50€
Alcachofas en flor a la parrilla con cristal de sal (En temporada)	16,00€

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 verduras 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) Ración.....	19,50€
Tagliatelle con carabineros y jugo de sus cabezas	19,50€

PESCADOS DE ANZUELO

Chipirones de potera al Ajili-Mojili	19,50€
Pescados a la sal (Mínimo 2 personas - Precio por persona - Consúltenos)	23,80€
Rape de tripa negra al ajo dorado. Para uno y para dos. Precio por persona.....	23,50€
Rodaballo estilo Guetaria. (Mínimo 2 personas - precio por persona)	27,50€
Lenguado de estero con verduras de temporada.....	27,50€

ESPECIALISTAS EN MERLUZA DE PINCHO

Lomos de merluza a la Romana con patata hilada	21,50€
Cogote o lomo de merluza de Celeiro con su Bilbaína suave	21,50€
Trancha de merluza de pincho con su ajada de pimentón de la Vera	21,50€

CARNES ELABORADAS CON CARIÑO

Lomo alto de buey Black Angus a la parrilla. Ideal para compartir. Precio por persona.....	29,50€
Daditos de carne roja en su jugo a la sartén con piparras y ajo rústico	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...2,50€

PREGUNTE POR NUESTROS GUIOS Y PLATOS DE TEMPORADA.

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

**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.**