



Aperitivos:

<i>Tacos De Bacalao</i>	<i>\$12.95</i>
<i>Ceviche del Día</i>	<i>\$14.95</i>
<i>Tartar de Atún</i>	<i>\$15.95</i>
<i>Pulpo Al Carbón</i>	<i>\$14.95</i>
<i>Pimientos Del Piquillo Rellenos De Bacalao</i>	<i>\$11.95</i>
<i>Sesos de Ternera, salsa de Alcaparras</i>	<i>\$14.95</i>
<i>Caracoles a la Bilbaína</i>	<i>\$11.95</i>
<i>Carrucho a la Vinagreta</i>	<i>\$23.95</i>
<i>Sepias al ajillo</i>	<i>\$18.95</i>
<i>Jamón Serrano</i>	<i>\$11.95</i>
<i>Queso Manchego</i>	<i>\$11.95</i>

Frituras:

<i>Empanadillas de carnes</i>	<i>\$11.95</i>
<i>Nuggets de Bacalao</i>	<i>\$12.95</i>
<i>Croquetas de Bacalao</i>	<i>\$10.95</i>
<i>Chistorras Fritas</i>	<i>\$11.95</i>
<i>Calamares Fritos</i>	<i>\$11.95</i>
<i>Queso Frito</i>	<i>\$11.95</i>

Ensaladas:

<i>Ensalada Pipirrana</i>	<i>(pequeña \$7.95) (Grande \$12.95)</i>
<i>Ensalada Pulpo</i>	<i>(pequeña \$14.95) (Grande \$28.95)</i>
<i>Ensalada de Carrucho</i>	<i>(pequeña \$23.95) (Grande \$36.95)</i>
<i>Ensalada de Camarones</i>	<i>(pequeña \$18.95) (Grande \$28.95)</i>
<i>Ensalada Pulpo, Carrucho y Camarones</i>	<i>(pequeña \$23.95) (Grande \$36.95)</i>

Sopas:

<i>Sopa de Bacalao</i>	<i>(pequeña \$10.95) (Grande \$21.95)</i>
<i>Sopa de Mariscos</i>	<i>(pequeña \$11.95) (Grande \$22.95)</i>
<i>Sopa de Lentejas</i>	<i>(pequeña \$7.95) (Grande \$14.95)</i>
<i>Sopa del Día</i>	<i>(pequeña \$7.95) (Grande \$14.95)</i>



La Pesca de Temporada:

<i>Suquet de Bacalao con Garbanzos</i>	\$26.95
<i>Bacalao a la Plancha, Salsa Pimientos de Piquillo</i>	\$26.95
<i>Salmon a la Plancha, Alcaparras y Tamarindo</i>	\$24.95
<i>Cazuela de Mariscos</i>	\$36.95
<i>Langostinos Asados</i>	\$32.95
<i>Rodaballo a la Plancha, Ajo Tostado</i>	\$30.95
<i>Langodta a la Parrilla</i>	\$79.95
<i>Camarones al Ajillo</i>	\$28.95
<i>Vieiras Tostadas a la Plancha, Salsa de Limón</i>	\$25.95

Asopaos:

<i>Asopao de Camarones</i>	\$28.95
<i>Asopao de Bacalao</i>	\$26.95
<i>Asopao de Langosta</i>	\$36.95
<i>Asopao de Marisco</i>	\$36.95
<i>Asopao de Pollo</i>	\$18.95

Risottos y Paellas:

<i>Paella de Bacalao Para 2 Personas (tiempo de cocción 45m)</i>	\$57.90
<i>Paella Marinera para 2 personas (tiempo de cocción 45m)</i>	\$57.90
<i>Paella de Carne Para 2 Personas (tiempo de cocción 45m)</i>	\$53.90
<i>Risotto de Solomillo</i>	\$36.95
<i>Risotto de Churrasco</i>	\$28.95
<i>Risotto de Langosta</i>	\$36.95
<i>Risotto de Calamares en su Tinta</i>	\$26.94
<i>Risotto de Salmón</i>	\$24.95

Pastas:

<i>Fetuccine, Linguine y Pasta Penne</i>	
<i>Salsas: Ali-Oli, Alfredo, Carbonara, Mantequilla y Marinada</i>	
<i>Camarones</i>	\$28.95
<i>Churrasco</i>	\$28.95
<i>Puntas de Filete</i>	\$36.95
<i>Langosta</i>	\$36.95
<i>Mariscos</i>	\$36.95

Carnes y Aves:

<i>Churrasco al Carbón</i>	\$28.95
<i>Chuletillas de Cordero a la Parrilla</i>	\$32.95
<i>Medallones de Filete, Salsa de Setas</i>	\$36.95
<i>Escalopines de Ternera a la Parrilla, Salsa Limón</i>	\$26.95
<i>Chuletón de Ternera a la Parrilla</i>	\$39.95

Mofongos:

<i>Mofongo con Bacalao Guisado</i>	\$26.95
------------------------------------	---------



<i>Mofongo con Camarones (Criolla o al Ajillo)</i>	\$28.95
<i>Mofongo con Langosta (Criolla o al Ajillo)</i>	\$36.95
<i>Mofongo con Marisco (Criolla o al Ajillo)</i>	\$36.95
<i>Mofongo con Churrasco al Vino Tinto</i>	\$28.95

Vinos Tintos

<i>Arzuaga, Crianza</i>	\$59.95
<i>Chateau Teyssier</i>	\$59.95
<i>Duck Horn, Merlot</i>	\$89.95
<i>Jordán, Cabernet</i>	\$89.95
<i>La Crema, Pinot Noir</i>	\$59.95
<i>Mauro, Crianza</i>	\$69.95
<i>Muga, Reserva</i>	\$59.95
<i>Muruve Elite</i>	\$59.95
<i>Norton Privada</i>	\$39.95
<i>Norton Reserva Malbec</i>	\$36.95
<i>Pago Capellanes, Crianza</i>	\$59.95
<i>Pesquera, Crianza</i>	\$59.95
<i>Protos, Reservas</i>	\$59.95
<i>Silver Oak Alexander</i>	\$110.95
<i>Valduero, Crianza</i>	\$49.95
<i>Viña Mayor, Reserva</i>	\$59.95



Champagne

<i>Laurent Perrier, Rosé</i>	<i>\$115.95</i>
<i>Moet Chandon, Brut</i>	<i>\$89.95</i>
<i>Moet Chandon, Rosé</i>	<i>\$99.95</i>
<i>Veuve Cliquot , Brut</i>	<i>\$89.95</i>
<i>Veuve Cliquot, Demi-Sec</i>	<i>\$89.95</i>
<i>Tattinger, Rosé</i>	<i>\$99.95</i>

Vinos Blancos

<i>Conde De Albarei</i>	<i>\$36.95</i>
<i>Lagar de Cervera</i>	<i>\$36.95</i>
<i>Martin Codax</i>	<i>\$36.95</i>
<i>Paco y Lola</i>	<i>\$36.95</i>
<i>Santiago Ruiz</i>	<i>\$36.95</i>
<i>Sta. Margherita Pinot G</i>	<i>\$44.95</i>

Descorche \$5.00

***Traiga su Botella de:
Vino o Champagne***



La Cocina Dulce

Bizcocho de Tres Leche \$7.95

Torbellino de Chocolate \$7.95

Pétalos de Mango Relleno de Queso Crema \$7.95

Dulce de Papaya con Queso del País \$7.95

Helado de Turrón de Jijona \$7.95

Flan de Cinco Leche \$7.95