

LA POPULAR

· FISH MARKET ·

En el mar la vida es mas sabrosa

ENTRADAS

Entry

PULPO CONFITADO

Con orégano, papa y pimentón.

\$240

OCTUPUS CONFIT

With oregano, potatoe a paprika

ENSALADA DE ATÚN FRESCO

Con brotes, aguacate y perlas de sandia con vinagreta de moztasa.

\$240

FRESH TUNA SALAD

Served with sprouts, avocado and watermelon dressed with mustard vinagrete.

PINXO DE CAMARÓN

Con limón y cilantro acompañado de salsa picante de mango.

\$180

SHRIMPS PINXO

With lemon and coriander served with spicy mango sauce.

CHIPIRONES CON AJO

Con perejil, aceite de oliva y chile guajillo.

\$220

BABY SQUID

Served with garlic, parsley, guajillo chile and olive oil.

SALMÓN

Con salsa de tequila.

\$240

FRESH SALMON

with tequila sauce.

PESCADOS

Catch of the day

\$0.80 x gr.

· BOQUINETE · PARGO · CABRILLA ·
· PEZ LEON · MERO ·

Served with the marinated of your choice.

VERDE CÍTRICA

Perejil, limón, ajo, aceite de oliva y peperonchino

CITRIC & GREEN

Parsly, lemon, garlic, olive oil and peperoncino

SARANDEADO

Puré de ajo asado, sal de mar y chile cascabel

SARANDEADO

Mashed and grilled garlic, sea salt and cascabel chile.

ESPECIADO

Coriandro, pimentón, cominoy sal de apio.

SPICY

Coriander, paprika, cumin y celery salt.

GUARNICIONES

Garrinson

Orden completa · Order

\$120

Media orden · Half order

\$80

ZANAHORIA con jengibre, comino y azúcar mascabado.

CARROT With ginger, cumin and brown sugar.

BERENJENAS con paprika y coriandro.

EGGPLANT with paprika and coriander.

CALABAZAS con menta, ajo y yogurt.

PUMPKINS with mint, garlic and yogurt.

TOMATES Y PIMIENTOS ASADOS con mozzarella y aceite de albahaca.

GRILLED TOAMATOES AND SWEET PEPPER with mozzarella and basil oil.

CEBOLLAS en gajos con miel.

ONIONS into wedges with honey.

COUS COUS con crema de aguacate y pesto de semillas.

COUS COUS with pesto made of seeds and avocado cream.

ENSALADA DE LA CASA con arúgula, lechuga tierna, girasol y tomate orgánico.

HOUSE SALAD with arugula, lettuce, sunflower and organic tomatoe.

MARISCOS

Sea food

LANGOSTINOS CON CABEZA

Al horno.

\$1.3 x gr.

PRAWNS

In the Wood oven.

PULPO

de temporada.

\$1.2 x gr.

OCTOPUS

ALMEJAS

de temporada.

\$1.2 x gr.

CLAMS

Only season.

LANGOSTA

de temporada.

\$1.5 x gr.

LOBSTER

Only season.

CANGREJO

Solo si hay suerte.

\$X.X x gr.

CRAB

Only if we are lucky.

DULCE

\$240

FRUTA DE ESTACIÓN

Asada con pimienta rosa, azúcar mascabado y ron, servida con helado del día.

ROASTED SEASONAL FRUIT

with red pepper, brown sugar and rum, served with ice-cream.