

PARA COMENZAR

Degustación de quesos con toques dulces y salados	12,00€
Ensaladilla Deluxe	12,00€
Salpicón de pulpo, bonito y langostinos	14,00€
Tomates de temporada con bonito de conserva propia	10,00€
Tartar de atún con yema de mango	16,00€
Ceviche tradicional de pescado blanco con batata de jable y pimienta picona	16,00€
Pulpo asado ligeramengte embarrado	16,00€
Carpaccio de bogavante, aguacate y "mojo-nesa"	19,00€

PARA ACOMPAÑAR

Escaldón de pescado	6,00€
Papas de color arrugadas con mojos	6,00€
Ensalada "Muelle Viejo" con AOVE, vinagre macho y miel de palma	12,00€

DE FRITURA VA LA COSA

Chips de morena	13,00€
Croquetas de la mar con alioli de algas	10,00€
Chopitos crujientes	12,00€
Anillas de calamar en panko con alioli tradicional	15,00€
Degustación de frituras variadas (para 2 personas)	24,00€

NUESTROS MARISCOS DE MERCADO

**Busca en nuestras sugerencias los mariscos de temporada*

Lapas a la plancha con mojo de cilantro	12,00€
Mejillones al vapor con mojo cítrico	14,00€
Gambita blanca a la plancha con sal marina	18,00€
Langostinos al ajillo	12,00€
Langostinos asados en plancha con sal marina	15,00€
Almeja fina en salsa verde ligera	19,00€
Bandeja de mariscos para 2 personas (Bogavante, Mejillones, Almejas, Carabineros, Gambón)	64,00€

MOMENTO OSTRAS

Ostras (2 und.)	9,00€
Ostras (4 und.)	16,00€
Ostras (6 und.)	22,00€

LA CUCHARA

Salmorejo de tomates y papaya	6,00€
Sopa de pescados y mariscos con picada de perejil y hortelana	10,00€

EL MOMENTO DEL ARROZ

(Mínimo para 2 personas) *Por Persona*

Arroz caldoso con bogavante	23,00€
Arroz cremoso de carabineros	23,00€
Paella de pescados y mariscos	18,00€

NUESTRO TROZO DE MAR EN VITRINA

Para los pescados de la vitrina podemos ofrecer las siguientes elaboraciones trinchadas en mesa

Plancha, con majada ligera de ajo y perejil	30,00€ /Kg.
Guisado, de manera tradicional en cazuela	30,00€ /Kg.
A la sal, de la manera más respetuosa	32,00€ /Kg.
Frito, con ali-oli tradicional	26,00€ /Kg.
Filete de cherne a la plancha	20,00€
Filete de pescado de temporada	18,00€

PARA LOS AMANTES DE LA CARNE

Cochino negro con glaseado de mojo-miel	18,00€
Lomo de vaca (<i>Maduración de 30 días</i>)	22,00€
Solomillo de ternera a la parrilla con verduritas y papas risoladas	23,00€

EL RINCÓN DE LOS RENACUAJOS

Sopa de pescado con arroz	4,00€
Croquetas de pescado con chips de papa	7,00€
Churritos de pescado con papas arrugadas y tomatitos aliñados	8,00€
Mini hamburguesa de bonito con chips de papa	7,00€
Filete de pescado local a la plancha con guarnición	10,00€

EL DULCE MOMENTO

Arroz con leche de vainilla y naranja	5,00€
Plátano en texturas, crumble de manises y toffe salado	6,00€
Quesillo tradicional	4,50€
Tarta de requesón casera con crema de guayabo	5,00€
Helados varios	4,00€

REPOSTERÍA DE AUTOR

Crema de limón con frutos rojos, merengue y albahaca	6,50€
Cremoso de galleta, mousse de queso y gel de guayabo	6,50€
Chocolate volcánico	6,50€

NUESTRO SERVICIO DE PAN

Servicio de pan	1,90€
-----------------	-------

