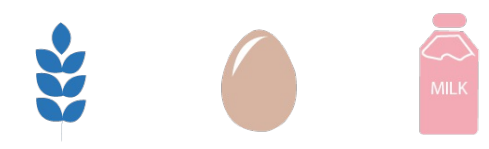


NI PA TI NI PA MI / NI TEU NI MEU

FRITURAS / FREGITS

 Nuestras bravas 7.35 €
 Les nostres braves



Fritura de Pescadito 12.10 €

Fregit de Peixet



Calamares en tempura con mayonesa de tinta 14.50 €

Calamars en tempura amb maionesa de tinta



Croquetas de arroz negro 10.55 €

Croquetes d'arròs negre



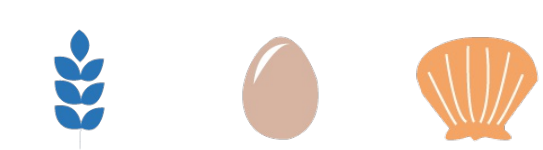
Croquetas de jamón JOSEQUITO 10.15 €

Croquetes de pernil JOSEQUITO



Chipirones Fritos con all i oli de ajo asado 15.90 €

Xipirons Fregits amb allioli d'all rostit



SABOR A MAR / GUST A MAR

Tallarinas del Delta a la plancha 15.95 €

Petxines del Delta a la planxa



Gamba roja a la plancha (precio según mercado)

Gamba vermella a la planxa (preu segons mercat)



Mejillones a la plancha 11.95 €

Musclos a la planxa



Mejillones al vapor 11.95 €

Musclos al vapor



Mejillones marinera 11.95 €

musclos marinera



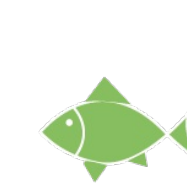
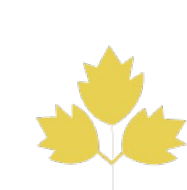
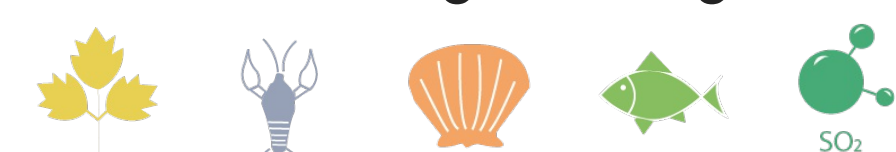
Gambas al ajillo 17.90 €

Gambes saltades amb all

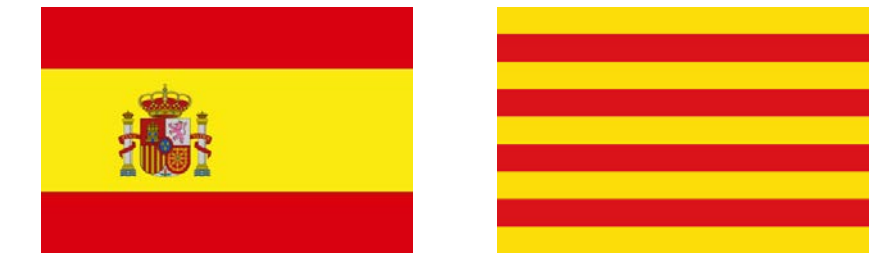


Almejas gallegas marinera 17.90 €






Cloïsses gallegues marinera
















Apio Crustáceos Frutos cáscara Gluten Huevos Lácteos Moluscos Pescados Sulfitos
 Api Crustacis Fruits de pela Gluten Ous Lactis Mol·luscs Peix Sulfit



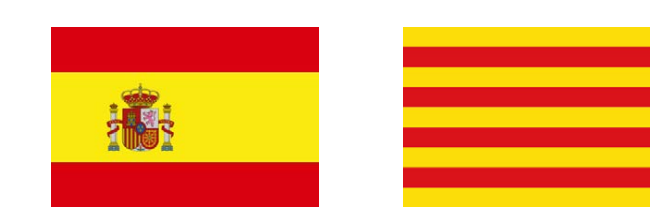
FRIOS FREDS

Ostra KING (unidad)	4.50 €
Ostra KING (unitat)	
	
Ostra Guillardau (unidad)	3.95 €
Ostra Guillardau (unitat)	
	
Anchoas LOLÍN con su tartar de tomate y tostaditas	14.80 €
Anxoves Lolín amb el seu tàrtar de tomàquet i torrades	
  	
Jamón Ibérico "JOSEQUITO "	23.55 €
Pernil Ibèric "JOSEQUITO"	

DEL HUERTO AL PLATO DES DE L'HORT AL PLAT

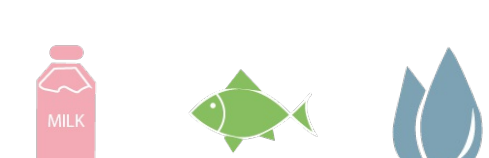
Ensalada de remolacha y queso de cabra cremoso	10.60 €
Amanida de remolatxa i formatge de cabra cremós	
  	
Ensalada del huerto Km. 0 (varía cada día según producto fresco)	9.90 €
Amanida de l'hort km. 0 (varia cada dia segons producte fresc)	
 	
Ensalada de Burrata , rúcula y sandía	13.40 €
Amanida de Burrata, ruca i síndria	
	
Gaspacho de melón y jamón crujiente	8.40 €
Gaspaxo de meló i pernil cruixent	
	
Tartar de salmón con melón	12.90 €
Tàrtar de salmó amb meló	
   	
Ensalada de tomate Km.0, con vinagreta de miel y mostaza	10.90 €
Amanida de tomàquet Km.0, amb vinagreta de mel i mostassa	
 	

									
Crustáceos	Frutos cáscara	Gluten	Lácteos	Moluscos	Mostaza	Pescados	Sésamo	Sulfitos	Soja
Crustacis	Fruits de pela	Gluten	Lactis	Mol·luscs	Mostassa	Peix	Sèsam	Sulfits	Soia



PRUEBA Y ME CUENTAS TASTA I EM DIUS

Cebiche de corvina con leche de tigre y mango 13.90 €
Cebiche de reig amb llet de tigre i mango



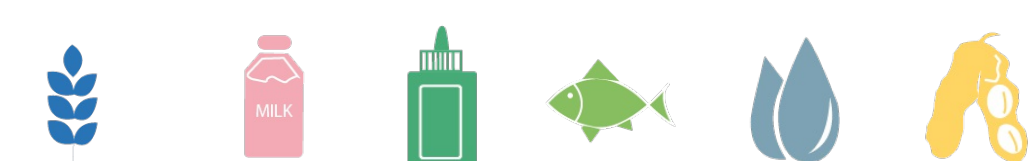
Gyoza de gamba roja a la brasa y panceta ibérica (unidad) 3.80 €
Gyoza de gamba vermella a la brasa i cansalada ibèrica (unitat)



Ravioli de cigala " Un clásico " 16.60 €
Raviolis d'escamarlans " Un clàssic "



Tartar de atún de Balfegó con guacamole y lemongrass 16.95 €
Tàrtar de tonyina de Balfegó amb guacamole i lemongrass



Pulpo a la brasa con patata y kimchi 18.95 €
Pops, patates i kimchi



Canelones tradicionales con bechamel trufada 11.65 €
Canelons tradicionals amb bechamel trufada



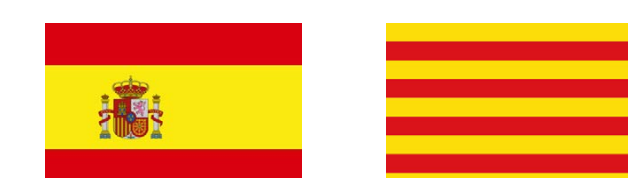
Huevos rotos con bogavante 17.90 €
Ous trencats amb llamàntol



Calamar, panceta ibérica mimada y salsa secreta 17.95 €
Calamars, cansalada ibèrica mimada i salsa secreta



Apio Crustáceos Frutos cáscara Gluten Huevos Lácteos Moluscos Mostaza Pescados Sésamo Sulfitos Soja
Api Crustacis Fruits de pela Gluten Ous Lactis Mol·luscs Mostassa Peix Sèsam Sulfits Soia



ARROCES DE LOS NUESTROS (Mínimo 2 personas)
ARROSSOS DELS NOSTRES (mínim 2 persones)

Paella Marinera 16.95 €

Paella de marisc



Paella Mixta 16.50 €

Paella mixta



Paella Parellada Marinera 17.95 €

Paella Parellada Marinera



Arroz cremoso de espardeñas y almejas 19.55 €

Arròs cremós amb cogombre de mar i cloïsses



Arroz negro clásico 15.95 €

Arròs negre clàssic



Arroz cremoso de butifarra, espárragos verdes y conejo 19.50 €

Arròs cremós de botifarra, espàrrecs i conill



Arroz con bogavante 25.55 €

Arròs amb llamàntol



Paella de verduras de temporada 15.95 €

Paella de verdures de temporada



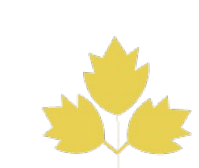
Fideuá (cabello de ángel) 15.95 €

Fideuà (cabell d'Àngel)

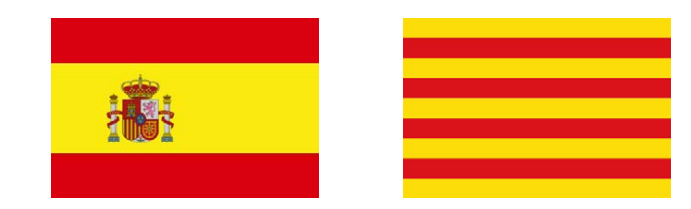


Arroz Marinero 17.95 €

Arròs mariner



Apio Crustáceos Frutos cáscara Gluten Moluscos Pescados Sulfitos
Api Crustacis Fruits de pela Gluten Mol·luscs Peix Sulfits



LOS PESCADOS DE CHECHE / PEIX AL CHECHE

Rape al horno con patata y gambitas 21.65 €

Rap al forn amb patates i gambes



Rodaballo con pil pil texturizado y aceitunas de Kalamata 21.60 €

Turbot amb pil pil texturitzat i olives Kalamata



Lenguado meuniere anaranjada 23.95 €

Lenguado Meunière taronja



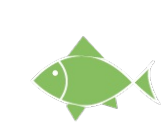
Tataki de atún "Balfegò" con cous-cous y chutney de piña 18.95 €

Tataki de tonyina "Balfegò" amb cuscús i chutney de pinya



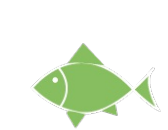
Pescado del día al gusto (PRECIO SEGÚN MERCADO)

Peix del dia al gust (preu segons mercat)



Lubina a la Sal (mínimo 2 personas) 43.45 €

Llobarro a la sal (mínims 2 persones)



BACALAO / BACALLÀ

Nuestros bacalao son trabajados y desalados por nosotros y posteriormente cocinados a baja temperatura para preservar su jugo y sabor al máximo

Nostres bacallà són treballats i desalats per nosaltres i llavors cuit a baixa temperatura per preservar els seus sucs i sabor al màxim

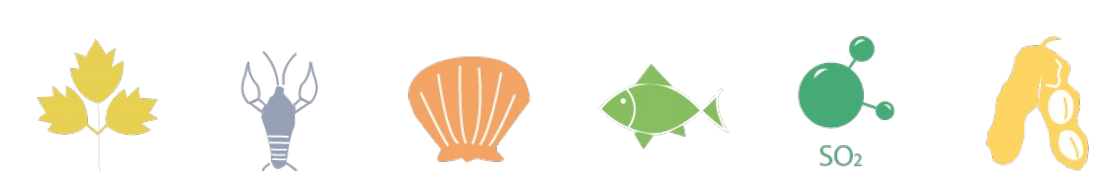
Bacalao y texturas de hortalizas 18.95 €

Bacallà i textures d'hortalisses



Bacalao con panceta a baja temperatura 18.95 €

Bacallà amb cansalada a baixa temperatura

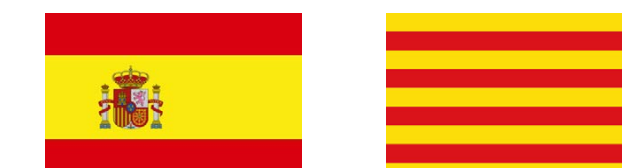


Bacalao " Cheche" (varia la guarnición constantemente) 18.95 €

Bacallà "Cheche" (diverses guarnicions)



Apio Crustáceos Frutos cáscara Gluten Huevos Lácteos Moluscos Pescados Sulfitos Soja
Api Crustacis Fruits de pela Gluten Ous Lactis Mol·luscs Peix Sulfits Soia



CARNES AL HORNO DE CARBÓN CARNES AL FORN DE CARBÓ

Chuletón de vaca vieja gallega a la piedra (al peso precio por kilo)	47.55 €
Mitjana de vaca vella gallega a la pedra (al pes preu per quilo)	
Costilla y mitjanas de cordero	16.10 €
Costelles i mitjanes de xai	
Conejo Lechal a la brasa	16.55 €
Conill a la brasa	

CARNES ELABORADAS CARNES ELABORADES

Solomillo con bacon y foie	23.95 €
 	
Jarrete de ternera cocinado a fuego lento con espardeñas	16.90 €
Jarret de vedella cuit a foc lent amb espardenyas	



Pan blanco 1,50 €
Pa blanc..... 1,50 €

Pan sin gluten..... 1,50 €
Pa sense gluten... 1,50 €

Pan de cristal tostado con tomate y ajo..... 2,10 €
Pa de vidre torrat amb tomàquet i all ... 2,10 €

1.V.A. INCLUIDO
1.V.A. INCLÒS



Apio Gluten Moluscos
Api Gluten Mol·luscs