



el espigón

RESTAURANTES

ENTRANTES

	Jamón de Bellota	22,35 €
	Caña de Lomo Ibérica	17,50 €
	Queso Curado Picón	12,55 €
	Bastoncitos de Salchichón Ibérico	11,00 €
	Ensalada de la Casa	12,65 €
	Anchoas del Cantábrico (Unid.)	2,80 €
	Boquerones en Vinagre	11,50 €
	Parrillada de Verduras de Temporada	11,00 €
	Pimientada con Ventresca	13,50 €
	Salpicón de Marisco	15,40 €
	Pulpo Gallega con Pimentón de la Vera	19,50 €
	Ensalada de Tomate con Ventresca	13,20 €
	Revuelto de Orilliguillas y Jamón	15,20 €
	Tartar de Atún	24,20 €
	Ensaladilla	12,10 €
	Gambas al Ajillo	16,50 €
	Tacos de Salmón Ahumado Noruego	16,50 €
	Habitas Baby salteadas con Jamón	16,50 €
	Cócktel de Gambas	15,40 €
	Huevo de Choco	14,50 €

SELECCIÓN DE CARNES

	Chuletitas de Lechal	17,00 €
	Lomo alto de Novillo Argentino	22,00 €
	Solomillo de Ternera	22,00 €
	Solomillo Strogonoff	24,20 €
	Presa Ibérica	18,00 €
	Escalopines a la Casera	23,10 €
	Cordón Blue	24,20 €
	Steak Tartar	24,20 €

Carta

MARISCOS

	Cañailas (Kg.)	98,00 €
	Coquinas	16,00 €
	Alistados (Kg.)	160,00 €
	Ostras	5,00 €
	Navajas de Cambados (Unid.)	2,80 €
	Almejas a la Marinera	21,35 €
	Gambas Blancas (Kg.)	220,00 €
	Carabineros (Kg.)	150,00 €
	Langostinos de Trasmallo (Kg.)	120,00 €
	Bogavante Nacional (Kg.)	90,00 €
	Cigala (Kg.)	170,00 €

FRITURA EN ACEITE DE OLIVA

	Boquerones	12,50 €
	Adobo de Cazón	12,00 €
	Tortillitas de Camarón	2,20 €
	Croquetillas de Centollo	12,50 €
	Calamares	14,00 €
	Chocos	12,50 €
	Acedías de Trasmallo	13,20 €
	Pijotas	13,20 €
	Ortiguillas	13,00 €
	Salmonetitos	13,10 €
	Puntillitas de la Ría	16,50 €
	Tacos de Mero	15,00 €
	Huevas de Merluza	16,50 €
	Friturita Variada	24,00 €
	Tacos de Bacalao	15,20 €

Nuestros platos contienen o pueden contener: cereales con gluten, huevo, leche o lactosa, cacahuets, frutos de cáscara, sésamo, pescado, moluscos, crustáceos, apio y derivados, soja y derivados, altramuces y/o dióxido de azufre y sulfatos. Si usted tiene alguna alergia relacionada con estos u otros alérgenos, por favor solicite información a nuestro personal.

SUGERENCIAS

	Urta de Conil a la Roteña	20,25 €
	Merluza al Jerez	22,00 €
	Bacalao al Chef	18,48 €
	Rape a la Marinera	20,90 €
	Cocochas de Merluza	33,00 €
	Vieira Gratinada	12,00 €
	Lomo de Dorada al Oloroso con Habitas y Jamón	21,00 €
	Bacalao con Tomate	20,90 €

PESCADOS DEL DÍA

	Bacalao	17,50 €
	Pez Espada	20,00 €
	Corvina	18,60 €
	Mero	17,50 €
	Rape	18,70 €
	Pargo (Kg.)	70,00 €
	Urta (Kg.)	70,00 €
	Dorada (Kg.)	56,00 €
	Lubina a la Sal (Kg.)	60,00 €
	Merluza del Cantábrico	20,90 €
	Lenguado (Kg.)	70,00 €
	Atún	23,00 €
	Rodaballo (Kg.)	60,00 €
	Salmonete de Roca (Kg.)	70,00 €

SOPAS, CREMAS Y ARROCES

	Crema de Langosta	11,00 €
	Sopa Marinera de Pescado y Marisco	10,50 €
	Arroz Caldoso a la Marinera	14,75 €
	Paella "Espigón" o Marinera	14,75 €
	Arroz con Bogavante	19,70 €
	Arroz con Carabineros	19,70 €
	Arroz con Bacalao	15,50 €
	Arroz negro con Chocos y Langostinos	16,50 €
	Arroz con Presa y Jabuguitos	15,50 €
	Fideos a la Marinera o Fideua	17,75 €

* Precio por ración.

Pedido mínimo para dos personas

POSTRES

	Milhoja de Nata	6,60 €
	Piononos	5,50 €
	Tocinillo de Cielo	5,50 €
	Canutillos de Crema	5,50 €
	Profiteroles con Chocolate	5,50 €
	Helados Variados	5,50 €
	(A elegir... Turrón, Chocolate, Fresa, Vainilla... etc.)	
	Tartas Variadas	5,50 €
	(Preguntar al Camarero)	

ESTABLECIMIENTO CON INFORMACIÓN DISPONIBLE
EN MATERIA DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

Soliciten Información a nuestro personal. Muchas Gracias.



MUSTARD
MOSTAZA



CELERY
APIO



PEANUTS
CACAHUETES



MILK
LÁCTEOS



SULPHITE
SULFITO



SOYA
SOJA



LUPINS
ALTRAMUCES



CRUSTACEAN
CRUSTACEOS



SESAME
SÉSAMO



NUTS
FRUTOS DE
CÁSCARA



GLUTEN
GLUTEN



EGG
HUEVO



FISH
PESCADO



SHELLFISH
MOLUSCOS

Reglamento (UE) N° 1169/2015

REAL DECRETO 126/2015

