

Toque de Mar reforzado

De martes a viernes al mediodía (excepto festivos)

1

Escoge el primero del menú Toque de Mar

2 

Añade nuestros mejillones más navajas a la plancha o pulpo a la gallega (mínimo 2 personas)

3 

Escoge el segundo del menú Toque de Mar

Agua, vino (1/2 l) y pan
Postre

Refrescos, gaseosa, cafés... se cobrarán aparte

38'5 €

Producto apto para celíacos
Plato que se puede preparar sin gluten
También disponemos de pan sin gluten (incremento 1'65 €)
IVA incluido













Toque de Mar

(primavera-verano)

De martes a viernes al mediodía (excepto festivos)

Primer plato a escoger

-  Espárragos verdes a la plancha
-  Nuestros mejillones
-  Ensalada de endivias y boquerones con vinagreta de Modena
-  Pastel de rape y gambas con salsa rosa
-  Mousse de salmón y mascarpone con aceite de olivas negras
-  Mousse de “escalivada” con anchoas con aceite de olivas negras
-  Nuestro ceviche (pescado marinado con limón con verduritas)
-  Ensalada de bacalao desmigado
-  Crema tibia de patata y puerro con colitas de gamba
-  Las croquetas de gamba

Segundo plato a escoger

Lenguadina, Bacalao fresco, filete de Emperador, filetes de Roger con vinagreta, Corvina, ancas de Rana, Sardinas fileteadas con salsa de tomate dulce, Calamares a la plancha (incremento 4 €), Rapito de costa (incremento 5 €), Rodaballo (incremento 7 €), ventresca de Atún Bluefin salvaje (incremento 7 €)

Agua, vino (1/2 l) y pan
Postre

Refrescos, gaseosa, cafés... se cobrarán aparte

29'5 €

Producto apto para celíacos
Plato que se puede preparar sin gluten
También disponemos de pan sin gluten (incremento 1'65 €)
IVA incluido










Toque de Mar

(otoño-invierno)

De martes a viernes al mediodía (excepto festivos)

Primer plato a escoger

-  Espárragos verdes a la plancha
-  Nuestros mejillones
-  Ensalada de endivias y boquerones con vinagreta de Modena
-  Pastel de rape y gambas con salsa rosa
-  Mousse de salmón y mascarpone con aceite de olivas negras
- Nuestra terrina de pescado y marisco
-  Crema de boniato con colitas de gamba
-  Las croquetas de gamba

Segundo plato a escoger

Lenguadina, Bacalao fresco, filete de Emperador, filetes de Roger con vinagreta, Corvina, ancas de Rana, Sardinas fileteadas con salsa de tomate dulce, Calamares a la plancha (incremento 4 €), Rapito de costa (incremento 5 €), Rodaballo (incremento 7 €), ventresca de Atún Bluefin salvaje (incremento 7 €)

Agua, vino (1/2 l) y pan
Postre

Refrescos, gaseosa, cafés... se cobrarán aparte

29'5 €

Producto apto para celíacos
Plato que se puede preparar sin gluten
También disponemos de pan sin gluten (incremento 1'65 €)
IVA incluido



Menú 4 o más

De martes a viernes al mediodía (excepto festivos)
Mínimo 4 personas (mesa completa)

Primero pica-pica

Langostinos con salsa rosa

Pastel de rape y gambas con salsa rosa

Ensalada de endivias y boquerones con vinagreta de Modena

Espárragos verdes a la plancha

Nuestros mejillones

Navajas a la plancha

Segundo plato a escoger

Lenguadina, Bacalao fresco, filete de Emperador, filetes de Roger con vinagreta,
Corvina, ancas de Rana, Sardinias fileteadas con salsa de tomate dulce,
Calamares a la plancha (incremento 4 €), Rapito de costa (incremento 5 €),
Rodaballo (incremento 7 €), ventresca de Atún Bluefin salvaje (incremento 7 €)

Agua, vino (1/2 l) y pan
Postre

Refrescos, gaseosa, cafés... se cobrarán aparte

38'5 €

Producto apto para celíacos
Plato que se puede preparar sin gluten
También disponemos de pan sin gluten (incremento 1'65 €)
IVA incluido



Menú G20

De martes a viernes al mediodía (excepto festivos)
Mínimo 2 personas (mesa completa)

Primero pica-pica

Langostinos con salsa rosa

Nuestros mejillones

Navajas a la plancha

Pulpo a la gallega

Vieira

Zamburiñas

Segundo plato a escoger

Lenguadina, Bacalao fresco, filete de Emperador, filetes de Roger con vinagreta,
Corvina, ancas de Rana, Sardinias fileteadas con salsa de tomate dulce,
Calamares a la plancha (incremento 4 €), Rapito de costa (incremento 5 €),
Rodaballo (incremento 7 €), ventresca de Atún Bluefin salvaje (incremento 7 €)

Agua, vino (1/2 l) y pan
Postre

Refrescos, gaseosa, cafés... se cobrarán aparte

46 €

Producto apto para celíacos
Plato que se puede preparar sin gluten
También disponemos de pan sin gluten (incremento 1'65 €)
IVA incluido




Gil's

Menú d'Ara

Todos los servicios excepto domingos y festivos
Mínimo 2 personas

Pica-pica

Pastel de rape y gambes con salsa rosa

Nuestros mejillones

Navajas

Pulpo a la gallega

Vieira

Zamburiñas

Pescado del día con gambas al ajillo

Agua, vino (1/2 l) y pan
Postre

Refrescos, gaseosa, cafés... se cobrarán aparte

55 €

Producto apto para celíacos
Plato que se puede preparar sin gluten
También disponemos de pan sin gluten (incremento 1'65 €)
IVA incluido





Gil's


Menú Gastronómico

Todos los servicios excepto domingos y festivos


Primer plato a escoger

 Anchoas de la Escala con pan de cristal

 Pulpo a la gallega

 Entremés de marisco

(Caracoles de mar, langostinos hervidos, nuestros mejillones, almejas, navajas y vieira)

 Sepieta a la plancha

Segundo plato a escoger

Pescado de escama con gambas al ajillo

Lomo de bacalao fresco con gambas al ajillo

Cocochas con gambas al ajillo

Cigalas a la catalana

Pescado del día

Agua, vino (1/2 l) y pan

Postre de la carta (un poquito de todo suplemento 4€)

Refrescos, gaseosa, cafés... se cobrarán aparte

75 €

Producto apto para celíacos
Plato que se puede preparar sin gluten
También disponemos de pan sin gluten (incremento 1'65 €)
IVA incluido

