



---

LA BARRA DE SEÑUELO

---

# APERITIVOS

Anchoas López acompañada de mantequilla de oveja y pan torrao.

3,50€/ud

Ostra Gilardeu al natural. (Francia)

4,00€/ud

Ensaladilla de King crab, encurtidos hechos en casa y torrezno marino.

8,00€

Hueva de mújol semi curada con piñones y cebollitas encurtidas.

15,00€

## PARA COMENZAR

Croqueta de gamba roja semi líquida  
y su cabeza frita.

3,50€/Ud

Buñuelo de gamba al ajillo y ali-oli suave  
de su coral.

3,50€/Ud

Taco de pato estilo Pekín, cebolla  
morada, cilantro y emulsión de su jugo.

4,50€/Ud

Salpicón de navaja templado  
y jugo de ceviche.

5,00€/Ud

Centolla en aliño asturiano - Thaiandes.

½ 9,50€

## LAS MASAS

Montadito de panceta de alba, solomillo  
y yema de huevo.

5,50€

Nuestro bocata de calamares con  
mahonesa de cítricos.

6,20€

Brioche de bogavante, mahonesa de su  
coral y piparra encurtida.

6,90€

## TODO AL ROJO

Lomo atún rojo en aliño de piparras  
y huevo frito.

12,00€

Carrillera de atún rojo sobre  
titaina del Canyamelar.

12,50€

Costilla de atún rojo  
a la brasa y laqueada.

14,50€

## PESCADOS

Dorada en adobo gaditano para  
chuparse los dedos.

12,50€

San Pedro frito acompañado  
de tártara clásica.

S/M

## CARNES

Costilla de ternera lechal asada y  
laqueada con salsa de trufa.

22,00€

Chuleta de vaca Frisona 500gr  
40 días de maduración.

25,00€

\*Consulta por nuestras carnes maduradas especiales.

# GUARNICIONES

Puré de patata cremoso / fritas.

3,50€

Cogollo a la brasa graten de kimchi.

3,50€

Bimi a la brasa y mantequilla tostada.

3,50€

Piquillos confitados al carbón.

“La catedral”

5,00€