SEÑUELO

DISTRITO MAR

RESTAURANTE

APERITIVOS

Croqueta de gamba líquida (1,2,3,14) — 4,00€

Anchoa López, con mantequilla de oveja y sobre *brioche* (1,7,4) — 4,20€

Ostra Gillardeau al natural (14) — 4,30€

Ensaladilla de King Crab, encurtidos y torreznos marinos (7,4,3,14) — 8,00€

ENTRANTES INDIVIDUALES

Recomendamos un plato por persona

***Sam* de *shiso* en tempura, *clòtxina* en escabeche y alioli de bogavante** (1,2,3,4,7,14) — 8,00 €

Moluscada en caldo de puchero valenciano y verduras marinas (2,4,14) — 9,50 €

Quisquillas confitadas, gazpachuelo de cítricos y aceite de vainilla (2,4,7,14) — 10,00 €

Dentón en semi salazón, granizado de lima, hierbabuena y cebollino (4) — 12,00 €

Tartar de cigala con praliné de piñones y deshielo de limón (2,7,8,14) — 12,00 €

Ventresca madurada en casa, con emulsión de vaca y encurtidos (4) — 12,00 €

Alcachofas mini guisadas en puchero, con cigala a la brasa (2,4,1,3,12,14) — 14,00 €

***Foie* a la brasa con bogavante y caviar beluga** (2,4,12,14) — 18,00 €

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Mínimo 2 personas

***Steak* tartar de picaña madurada 30 días y tuétano a la brasa** (3,7,8,11,10) — 25,00 €

Frit de langosta a la brasa, con patata, huevo y trufa negra (2,3,4,7,10,14) — SEGÚN TEMPORADA

MARISCOS

Se venden al peso y su precio varía según mercado
Se podrán degustar hervidos o a la brasa

Gamba Roja · Ración de 55 g (2,14) — SEGÚN MERCADO

Berberechos de la Ría de Noia · 200 g (Ajillo: 2,14,12) — SEGÚN MERCADO

Cigala · 140/200 g (14) — SEGÚN MERCADO

King Crab · 100 g (2,4,7,14) — 22,00 €

Langosta Rosa del Mediterráneo (2,14) — SEGÚN MERCADO

CUCHARA Y ARROCES

Nuestros arroces se elaboran con variedad Carnaroli de Edu Molino Roca

Sepionet **con pochas y azafrán** (2,3,14) — 14,00 €

Arroz meloso de cigala, alcachofa y sepia (2,4) — 15,00€

Arroz meloso de caza con tomillo fresco (5,12) — 15,00 €

Callos de bacalao en salsa verde y hierbabuena (2,4) — 16,00€

Bogavante con pisto y garbanzos Pedrosillanos (2,3,14) — 19,00 €

PESCADOS

Se venden al peso y su precio varía según mercado
Consulta nuestros pescados del día por ración

Rodaballo salvaje a la brasa con su pilpil (4) — SEGÚN MERCADO

San Pedro a la brasa con espalda de piparras (4) — SEGÚN MERCADO

San Pedro frito, acompañado de tártara clásica (1,4,7,8,10) — SEGÚN MERCADO

CARNES

Consulta por nuestras carnes especiales maduradas

Lomo bajo de vaca · 500 g — 32,50 €

Chuleta de vaca · 1 kg — 65,00 €

GUARNICIONES

Puré de patatas cremoso / Patatas fritas (1,7) — 4,50€

Bimi **salteado en mantequilla con** ***kimchi*** (7,6,11) — 4,50€

Trigueros a la brasa y panceta de Alba — 4,50 €

Piquillos confitados al carbón La Catedral — 5,00 €

POSTRES

Melón con vino fino, helado de yogurt y granizado de manzana (7,12)

6,50 €

Tarta de queso Torta del Casar con sorbete de frambuesa (3,7)

7,50 €

Galleta, chocolate, avellana, aceite y sal (1,3,7)

7,50 €

Jugo de remolacha, helado de queso y encurtido de ruibarbo (7)

7,50 €

Tabla de quesos internacionales Paco Solaz (7)

15,00 €

Y si no quieres complicarte

MENÚ DEGUSTACIÓN

SEÑUELO

2 *snacks*

2 entrantes

Pescado a la brasa

1 postre

40,00 €

MENÚ DEGUSTACIÓN

EL ANCLA EN LA TIERRA

4 *snacks*

4 entradas

Pescado

Carne

Pre postre

Postre

Petits fours

65,00 €

ALÉRGENOS

1. Gluten
2. Crustáceos
3. Huevos y derivados
4. Pescados
5. Cacahuetes y frutos secos
6. Soja
7. Lactosa
8. Frutos con cáscara
9. Apio
10. Mostaza
11. Granos de sésamo
12. Sulfitos
13. Altramuces
14. Moluscos y crustáceos

SEÑUELO

DISTRITO MAR