



PRIMATERIA
RESTAURANTE

Lo primero ante todo

HOGAZA DE PAN / BOLLITOS

Servicio de pan	5,00€
Servicio de tomate rallado	3,50€
Servicio de ajoaceite	3,50€

Para abrir bocado

APERITIVOS

Almendras tostadas	4,00€
Gildas	3,50 € unidad
Aceitunas rojas Calamata	5,00€

Al natural y sin prisa

ENTRANTES FRÍOS

Mojama con almendras tostadas	16,00€
Anchoas	4,00 € unidad
Tartar de atún	26,00€
Steak Tartar	24,00€
Ensaladilla	12,00€
Ensaladilla remolacha	14,00€
Jamón ibérico de bellota	25,00€
Tabla de quesos (curado/semicurado/azul/roquefort)	22,00€
Queso oveja Los Corrales	8,00€

El calor de la obra

ENTRANTES CALIENTES

Patatas arrugadas con mojo	12,00€
Pescaditos fritos (según temporada)	17,50€
Patas de sepia frita	14,00€
All i pebre (temporada)	—
Pulpo brasa	20,00€
Calamar andaluza	18,00€
Buñuelo de bacalao	4,00 € unidad
Croquetas (jamón / pollo)	4,00 € unidad
Sepia brasa	18,00€
Castañetas (temporada)	S/M
Gambas ajo	18,00€
Pastelitos "Caprichos": carne/pollo	4,50 € unidad
Pastelitos "Caprichos": titaina	5,00 € unidad
Quipes (temporada)	4,00 € unidad

Frescura en equilibrio

ENSALADAS

Ensalada de tomate	21,00€
Ensalada Fabiola	20,00€
Ensalada de cogollos	18,00€

Entre redes y brasas

PESCADOS

Lenguado con gambas Gabrielito	S/M
Lubina al horno / sal (según lonja)	S/M
Dorada	S/M
Salmón	S/M
Pescado temporada	S/M
Rodaballo	S/M

Preguntar por el pescado fuera de carta.

Todos nuestros pescados se realizan a la brasa de carbón.

Los precios varían según Lonja - pregunte a su camarero.

Lo primero ante todo
Joyas del mar

MARISCO

Ostras (unidad) (calibre 02)	4,50€
Clochinas (temporada)	14,00€
Gambas rayadas (brasa)	S/M
Cigalas (brasa)	S/M
Rochos (unidad)	S/M
Tellinas	S/M
Zamburiñas (unidad)	4,00€
Navajas (unidad, temporada)	S/M
Berberecho	S/M

Sabores de estación

DE CUCHARA (TEMPORADA DE INVIERNO)

Lentejas de la abuela	—
Alubias	—
Manitas de cerdo	—
Sancocho	—

Preguntar por platos fuera de carta.

*Cada semana se elaborarán platos de cuchara diferentes.
Pregunta a tu camarero.*

Fuerza y legado

CARNES

Entrecot de vaca gallega (250- 300gr)	35,00€
Entrecot de vaca gallega (500gr - 600g)	45,00€
Solomillo	25,00€
Paletilla de cordero al horno a baja temperatura	25,00€
Carrillera de ternera (temporada)	24,00€
Carpaccio de chuletón gallego	23,00€
Carne guisada con arroz blanco (solo mediodía)	23,00€

Pequeños tesoros

AVES

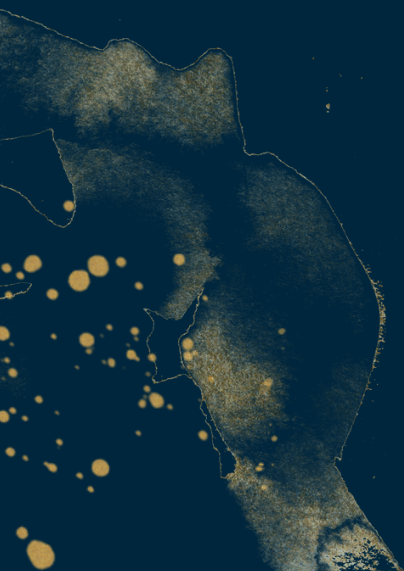
Pintones	25,00€
----------	--------

Alquimia mediterránea

ARROCES

Paella valenciana de pollo y verdura	20,00€
Paella de marisco	21,00€
Paella de verdura	18,00€
De bogavante o langosta	29,00€
Arroz al horno	24,00€
Arroz negro con pulpo	22,00€
Fideuá de marisco	21,00€
Arroz Primateria: marisco pelado señoret	21,00€
Caldoso de pollo / perdiz y boletus / marisco	21,00€
Paella de rochos	28,00€

Los arroces salvo de marisco serán por encargo.



El brochazo final

POSTRES

Flan casero / coco	10,00€
Tarta de almendra y merengue	10,00€
Tocino de cielo	10,00€
Strudel (pedir 20 minutos antes)	10,00€
Trufas de chocolate puro	2,00 € unidad
Tarta de chocolate	10,00€
Omelete Soufflé (encargo)	30,00€

¿Qué es el arte?...

HELADOS

Leche merengada	5,00€
Pistacho	5,00€
Chocolate	5,00€
Wasabi	5,00€

PRIMATERIA
RESTAURANTE