



PRIMATERIA
RESTAURANTE

Lo primero ante todo

HOGAZA DE PAN / BOLLITOS

Servicio de pan 5,00€

Pan de tomate, oliva, aceitunas negras y calabaza con semillas.

Servicio de pan para celíacos 1,50 € unidad

Servicio de tomate rallado 3,50€

Servicio de ajoaceite 3,50€

Para abrir bocado

APERITIVOS

Almendras tostadas 4,50€

Gildas Primateria 4,50 € unidad

Aceitunas Kalamata 4,50€

Al natural y sin prisa

ENTRANTES FRÍOS

Anchoas con aceite de oliva y tomate natural
rallado 4,00 € unidad

Esgarrat Primateria 20,00€
(berenjena, pimiento, cebolla, ajo, bacalao ahumado)

Tartar de salmón 24,00€

Steak Tartar 25,00€

Ensaladilla 14,00€

Ensaladilla remolacha 14,00€

Jamón ibérico de bellota 26,00€

Tabla de quesos 22,00€
(Selección de quesos acompañados de membrillo y almendras)

El calor de la obra

ENTRANTES CALIENTES

Patatas arrugadas con mojo	12,50€
Fritura de pescado (S/M)	17,50€
Pulpo a la brasa con parmetiere de Yuca	24,00€
Buñuelos caseros de bacalao (mín. 2)	5,00 € / unidad
Croquetas caseras de jamón con cobertura de bellota (mín. 2)	4,00 € unidad
Croquetas caseras de pollo de corral (mín. 2)	3,50 € unidad
Gambas ajo	18,50€
Pastelitos "Caprichos" (mín. 2) (de titaina, pollo o carne, según producción)	5,00 € unidad
Calamar andaluza	18,00€
Sepia a la brasa de carbón y sal negra	18,00€
Pastelitos "Caprichos": titaina	5,00 € unidad
Quipes (temporada)(mín. 2) (de carabinero, carne o pollo, según producción)	5,00 € unidad

Frescura en equilibrio

ENSALADAS

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

Entre redes y brasas

PESCADOS

Todo nuestro pescado proviene de lonja, según mercado diario.

Rodaballo, San Pedro, Denton, Hurta, Virrey, Breca, Roncador, Lorito galán...

El pescado se cocina sobre brasas de carbón y se le presenta al cliente trinchado, sin espinas, con los lomos separados y listo para saborear.

Los precios varían según lonja, debido al peso y características de cada pieza.

Por favor pregunte a su camarero por la disponibilidad de pieza diaria.

Guarniciones para acompañar

TU PESCADO

Patatas fritas chips caseras	5,00€
Puré de patata con mantequilla	5,50€
Parmentiere de Yuca o Yuca frita	5,50€
Pimientos de padrón	5,00€
Berenjena asada	5,00€

Joyas del mar

MARISCO

Trabajamos el producto según temporada o mercado, **por favor pregunte a su camarero por la disponibilidad del artículo fuera de carta. S/M**

Ostras guillardeau N° 2	5,00 € unidad
Ostras guillardeau N° 2 – 4 unidades + copa de cava	24,00€
Matrimonio de Zamburiña y gamba (2 unidades ración) (a la brasa con lima, mantequilla y guindilla)	14,50€
Zamburiñas (4 unidades ración)	16,50€
Gambas rayadas	S/M
Cigalas	S/M
Rochos	S/M
Tellinas	S/M
Navajas	S/M
Berberecho	S/M

Pasión y Legado

DE CUCHARA (TEMPORADA DE INVIERNO)

Elaboramos a diario platos de cuchara, **por favor pregunte a su camarero por la disponibilidad del plato o por las opciones fuera de carta.**

Alubias	16,00€
Lentejas de la abuela	16,00€
Sancocho Dominicano (por encargo 72 h) (mín. 2 personas)	25,00€
En tres golpes, arroz blanco basmati, costilla de vaca, pollo de corral, chuleta ahumada y sus viandas, yuca, calabaza, ñame, yautía coco y mazorca de maíz. (Tradición caribeña)	
Manitas de cerdo al chocolate (por encargo 72h)	25,00€
Caldoso de pollo Primateria (mín. 2 personas)	21,00€
Caldoso de marisco (mín. 2 personas)	22,00€
Caldoso de boletus y picanton (según temporada)(mín. 2 personas)	24,00€

Carbon rojo y llama de fuego

CARNES

Entrecot de vaca rubia gallega (G)	-
Precio según gramaje por pieza. Pregunte a su camarero por disponibilidad.	
Solomillo y su guarnición	25,00€
Paletilla de cordero al horno a baja temperatura	25,00€
Carrilera de ternera (según producción)	24,00€
Carpaccio de chuletón gallego	23,00€

Guarniciones para acompañar
TUS PRINCIPALES

Patatas fritas chips caseras	5,00€
Puré de patata con mantequilla	5,50€
Parmentiere de Yuca o Yuca frita	5,50€
Pimientos de padrón	5,00€
Berenjena asada	5,00€

Pequeños tesoros
AVES

Picantones al horno a baja temperatura	25,00€
--	--------

Alquimia mediterránea
ARROCES

Paella valenciana	21,00€
Paella de marisco con cigalas y gambas	25,00€
Paella de verdura	20,00€
De bogavante o langosta	30,00€
Arroz al horno (por encargo telefónico 24h)	26,00€
Arroz negro con pulpo y sobrasada	25,00€
Fideuá de marisco	22,00€
Arroz Primateria: marisco pelado señoret	22,00€
Paella de rochos	28,00€

**La paella valenciana de hará previo encargo telefónico.*

El brochazo final

POSTRES

Flan de coco casero Elaborado con leche de coco, caramelo y virutas de coco	10,00€
Brownie casero con chocolate caliente con nueces (opcional)	10,00€
Peras al vino	6,50€
Manzana asada	6,50€
Omelete Soufflé (por encargo 24h, min 4 personas) Bizcocho bañado en brandy, flambeado, relleno de fruta en almíbar y merengue con helado.	25,00€
Strudel (pedir con 20m de antelación)	10,00€
Trufas de chocolate puro	2,00 € unidad

¿Qué es el arte?...

HELADOS

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

PRIMATERIA
RESTAURANTE