

## entrantes

Surtido ibéricos.....	20,00 €
Entremeses "Las Teresitas" .....	25,00 €
Pudin de cabracho alineado con culis de marisco.....	14,00 €
Salpicón de marisco.....	25,00 €
½ Ración de rabas "Las Teresitas" (suavizadas con aros de cebolla) .....	11,50 €
Rabas "Las Teresitas" .....	14,50 €
Pulpo a la parrilla.....	23,00 €
Percebes.....	S/M
Gamba fresca a la plancha alistada (Cádiz).....	27,00 €
Langostinos frescos de Sanlúcar de Barrameda.....	120,00 €
Zamburiñas.....	18,00 €
Almeja fina gallega (salsa o sartén) .....	20,00 €
Callos de bacalao .....	18,00 €
Chipirones (plancha o encebollados).....	14,00 €
Mejillones (salsa o vinagreta).....	12,00 €
Ostras de Guillaudeau.....	3,90 €/ud
Colas de langostinos al ajillo.....	15,00 €

## sugerencias

Jamón ibérico de bellota cortado a mano.....	25,00 €
Mollejas de lechazo .....	20,00 €
Rabas frescas de calamar.....	22,00 €
Gambas Orly .....	22,00 €
Txangurro de centollo.....	25,00 €
Carabineros .....	SM
Cigala tronco.....	SM

IVA incluido

## de la huerta

Ensalada de bonito del norte escabechado (bonito de casa, tomate, pimiento de Isla y cebolla).....	16,50 €
Tomate de Cantabria.....	16,00 €
Ensalada ilustrada (lechuga, tomate, zanahoria, cebolla roja, migas de bonito y huevo).....	12,00 €
Ensalada de salmón fresco laminado acompañado de langostinos fritos y lascas de queso manchego.....	16,00 €

## nuestros arroces

Paella especial de marisco "Las Teresitas" (para 2 comensales).....	38,00 €
Paella individual (en paellera).....	19,00 €
Arroz del Señoret.....	19,00 €

## para los melosos

mínimo 2 personas

Caldereta de bogavante.....	45,00 €
Caldereta de centollo.....	45,00 €
Caldereta de langostinos y pescado de caña.....	45,00 €
Caldereta de carabineros.....	60,00 €

## calentando el ambiente

Consomé.....	8,00 €
Sopa de pescado.....	12,00 €
Guiso del día.....	14,00 €

IVA incluido

## *del Cantábrico*

Centollo del país .....	30,00 €/kg
Centollo de Irlanda.....	22,00 €/kg
Bogavante del país .....	80,00 €/kg
Langosta del país.....	120,00 €/kg
Nécora cabezona (200-250 gr).....	50,00 €/kg

## *mariscadas de la casa*

Entrante: pudin  
Mariscada especial (centollo, bogavante,  
langostinos, gambas, cigalas, zamburiñas y nécora)..... 95,00 €

Entrante: pudin  
Mariscada (bogavante, langostinos, gambón,  
zamburiñas y cigalas)..... 70,00 €

## hablando de peces

Rapiños (mínimo 2 comensales).....	45,00 €
Machote (Kg).....	50,00 €
Lubina (Kg).....	50,00 €
Rodaballo (Kg).....	50,00 €
Besugo (Kg).....	S/M
Lenguado (Kg).....	50,00 €
Pescados a la sal (lubina, dorada, ...)	Según peso
Rape (plancha o rebozado).....	19,00 €
Cocochas de merluza.....	22,00 €
Cocochas de bacalao.....	22,00 €
Merluza rellena.....	20,00 €
Tronco de merluza de pincho (plancha, vasca, bilbaína, romana).....	19,00 €
Lingote de bacalao con costrón de miel.....	22,00 €
Tiras de rodaballo con refrito de langostinos y trigueros.....	22,00 €

IVA incluido

## *para carnívoros*

Chuleta de vaca vieja.....	48,00 €
Solomillo de vaca vieja con foie, crujiente de jamón y lágrima de queso.....	22,00 €
Solomillo tradicional.....	19,00 €
Lechazo de encargo.....	Consultar
Costilla ibérica con salsa barbacoa.....	14,00 €
Solomillo broos (mínimo 2 personas).....	45,00 €
Carrilleras ibéricas estofadas.....	18,00 €
Pastel de lechazo.....	20,00 €

## *postres*

Crema pasiega.....	5,50 €
Tiramisú casero.....	5,50 €
Carpaccio de piña con helado de mango.....	5,50 €
Tarta de queso horneada.....	5,50 €
Bomba helada a dos texturas horneada.....	5,50 €
Tarta de foie dulce y helado de mango.....	5,50 €
Tarta de turrón con pincelada de queso.....	5,50 €

Pan y servicio: 1,20 € / persona

Consulte alérgenos a nuestro personal

IVA incluido