



RCMS

ENTRADAS

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO	19,00
BOQUERON EN VINAGRE	12,00
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA <i>D.O.</i>	25,00
CARPACCIO DE PULPO Y HELADO DE MANZANA VERDE	14,00
TARTAR DE ATÚN ROJO Y CAVIAR DE TOMATE	14,00
ALMEJAS A LA SARTÉN	22,00
PULPO A LA GALLEGA Y ACEITE TEMPLADO	21,00
TERRINA DE FOIE Y CONFITURA HECHO EN CASA	18,00
TOMATE DE TEMPORADA Y EMULSIÓN DE ACEITE DE VINAGRE DE MODENA	12,00
CEVICHE PERUANO DE LUBINA	16,00
RABAS DE CALAMAR	12,00
RABAS "DE CABEZA"	18,00
CROQUETAS DE JAMÓN	10,00
BOCARTES Y SUS AROS DE CEBOLLA	12,00

CUCHARA Y ARROZ

ARROZ NEGRO DE CHIPIRONES Y ALIOLI	15,00/pax
ARROZ "PRESIDENTE" CON TROPIEZOS DEL MAR	15,00/pax
ARROZ CON BOGAVANTE	20,00/pax

+los arroces se sirven mínimo 2 persona



PESCADOS

LUBINA A LA SAL	48,00 €/Kg
MACHOTE DE TEMPORADA AL HORNO	48,00 €/Kg
LOMO DE MERLUZA A BAJA TEMPERATURA	22,00
CARABINERO Y CREMOSO DE ARROZ	22,00
CHIPIRONES ENCEBOLLADOS	14,00
MAGANO DE TEMPORADA (Consultar)	26,00
COGOTE ASADO CON SU PATATA Y PREVÉ (2 pax)	32,00
VENTRESCA DE BONITO ASADA (2 Pax)	36,00
MEDALLONES DE BONITO DE TEMPORADA Y SALSA DE TOMATE CASERO	18,00

CARNES

PALETILLA DE LECHAZO EN SU JUGO, ENSALADA Y CHIPS DE PATATAS	24,00
SOLOMILLO DE VACA BRASEADO	18,00
COCHINILLO DESHUESADO, CONFITADO Y CRUJIENTE CON MANZANA	20,00
ENTRECOT DE VACA GALLEGA ASADO (2 pax)	30,00
STEAK TARTAR	19,00

SERVICIO DE PAN	2,00
-----------------	------