























CARTA TABERNA DEL CHEF DEL MAR TEMPORADA 2020 TAKE AWAY







Para empezar...

- Tabla de embutidos del mar 19€ 
- Ajo Verde de pescado poché y encurtidos 12€   
- Steak Tartar estilo Aponiente 15,50€     
- Mejillones escabechados en brasas con boniato 12€  
- El sabor del mar...en lata 20€ 














De mano...

- Sardinas a la brasa con berenjenas (2 unidades) 7,50€  
- Croquetas de choco (6 unidades) 9,50€     
- Montadito de carne mechada de Atún Rojo 5,50€   

Para continuar...

- Salchichas frescas de breca encebolladas al oloroso 13,50€   
- Canelones de Almadraba (3 unidades) 12,50€   

Para terminar...

- Ventresca en sofrito glorioso 21€   
- Rabo de atún guisado con patatas 21€  
- Arroz cremoso de plancton puro 22,50€   
- Ñoquis cremosos en carbonara marina 13€    
- Chistorra marina a la brasa con puré de patatas asadas 12,50€ 

Algo dulce...

- Melón impregnado en fino y hierbabuena 5€ 
- Leche con galletas 5,50€ 