

XVI TEMPORADA DE OSTRAS, ERIZOS, GALERAS Y ZAMBURIÑAS

OSTRA MAUGER DE NORMANDÍA

- Al natural 
- En tempura     

OSTRA PLANA DE BELÓN 00

- Al Natural 

ERIZOS DE MAR

- Al Natural 
- Gratinados rellenos de marisco      

ZAMBURIÑAS

- A la brasa 
- Gratinadas con refrito de verduras y parmesano  

GALERAS DE SANLÚCAR cocidas o a la brasa



NÉCORAS cocidas



CÓCTEL DE MARISCO



TARTAR DE CARABINERO con perlas de wasabi y caviar de tobiko



TXANGURRO DE BUEY DE MAR relleno y gratinado



CREMA DE GALERAS con daditos de pan fritos



ROLLITOS DE SALMÓN AHUMADO Y OSTRAS con hojas de shiso y vinagreta de soja y cítricos



ENSALADA DE FLORES DE ALCACHOFA con zamburiñas a la brasa



MEJILLONES GALLEGOS DE ROCA a la siciliana



ORTIGUILLAS DE MAR con salsa kimuchi



HUEVAS DE MERLUZA a la plancha son salsa kimuchi sobre hojas de shiso



REVUELTO DE SALICORNIA con caviar de erizo de mar



FIDEUA DE ZAMBURIÑAS Y GAMBONES

Refrito de verduras, fumet de pescado, zamburiñas, gambones, azafrán, vino



LOMO DE MERLUZA DE PINCHO con salsa de erizos

