

entre pucheros anda el Señor

pescados

FISH | POISSONS | 魚料理

Euros

- 17,00 La merluza de La Santa**
The hake of "La Santa" Le Colin de "La Sainte"
メルルーサ“ラ・サンタ”
- 18,00 Merluza a la plancha**
Grilled Hake Colin grillée
メルルーサのグリル
- 22,00 Lomos de merluza con almejas y kokotxas**
Loins of Hake with Clams and Kokotxas Des échine de Colin avec Clovisses et Kokotxas
メルルーサの骨なし切り身と“ココチャス”(あご肉)とアサリのさっと煮
- 25,00 Kokotxas de merluza al pil-pil, romana, ajillo o parrilla**
Kokotxas of Hake to the pil-pil, fried in batter, garlic or grilled
Kokotxas de colin au pil-pil, la Romaine, à l'ail ou grill
メルルーサの“ココチャス”(あご肉)のピルピル、衣揚げ、アヒージョ又は網焼き
- 16,00 Cogote al horno con espárragos trigueros**
Roasted Nape of Hake with green Asparagus Une nuque de Colin avec Asperges vertes
メルルーサの“てっぺん”のロースト グリーンアスパラ添え
- 19,00 Bacalao asado con patata panadera**
Roasted Cod with Potato Morue rôtie avec pomme de terre
大西洋鱈とポテトのロースト
- 19,00 Bacalao al pil pil o vizcaína**
Cod to the pil pil or Biscayan Morue au pil pil ou Vizcaína
大西洋鱈のピルピル又はビスカヤ風
- 22,00 Rodaballo al horno**
Roasted turbot Turbot au four
ロダバジョ 鮭のロースト
- 25,00 Atún rojo a la parrilla**
Grilled bluefin tuna Thon rouge grillé
- 50,00 Besugo al horno (1 Kg aprox. - 2 pers.)**
Roasted bream (1 kg approx - 2 pax)
Bream cuite (1 kg environ - 2 pers.)

