

PARA EMPEZAR ...		*MEDIA RACIÓN
Gildas de la casa con pan de cristal . . 4 Anchoas de Santoña en AOVE sobre pan de cristal (3) 8 Calamares crujientes con mayonesa de chipotle * 11 / 20 Croquetas caseras, variadas. . . . * 9 / 16 Mejillones frescos al vapor. . . . * 10 / 18 Pulpo a la brasa con cremoso de patata y verduras en escabeche 23	Berenjena a la brasa glaseada 15 Vieiras del pacifico a la brasa con lima y jengibre 24 Paletilla ibérica de bellota cortada a cuchillo. 26 Tartar de ternera con ralladura de foie . . 35 Carpaccio de ventresca de atún con tomates semisecos 26 Pan, aceitunas y alioli (por persona) . . . 2,5	
Láminas de calabacín con queso feta y vinagreta de frutos secos 17 Stratacchela di bufala aliñada con alcachofas y pesto 18 Tomates aliñados con ventresca de atún y encurtidos 15		
NUESTROS ARROCES ...		[MIN 2 PERSONAS · PRECIO/PERSONA]
Paella Las Olas de carne. 23 Paella del señorito con gambas, sepia, cigalas, mejillones y vieiras 24 Arroz caldoso de los pescadores. 21 Arroz negro con chipirones, alcachofas y alioli. 22 Arroz seco con verduras de temporada. 22 Arroz seco de coquelet con coliflor y Raz el hanout. 26 Fideua de pulpo, con ajetes y romesco 24		
CONSULTA NUESTROS ARROCES DEL DÍA.		
Nuestras paellas se preparan al momento con calma y como manda la tradición. Por eso, necesitan un mínimo de 30 minutos. ¡Gracias por esperar, valdrá la pena!		
PRINCIPALES ...		
Paletilla de cordero asada a baja temperatura (para compartir) 60 Entrecot a la brasa con patatas y piquillos 36 Lubina con cremoso de patatas, aceitunas y lima; acompañado de alcachofas y tomates asados. 28		
CONSULTE NUESTROS PESCADOS DEL DÍA.		
GUARNICIONES		
PATATA ASADA, FRITA O EN PURE..... 5 VERDURAS DE TEMPORADA..... 5 ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA..... 6		