



Entrantes fríos y ensaladas

Ostras 7 €

Pregunta por nuestra variedad.

Anchoas de Santoña 18 €

Anchoas del Cantábrico servidas sobre pan brioche tostado con mantequilla de cabra.

Ensaladilla de papa negra con langostinos 16 €

Nuestra versión con papas bonitas, cebolla y langostinos.

Ceviche La Vieja 21 €

Dados de salmón marinados en leche de tigre, batata, cilantro y aguacate.

Tartar de lubina del Atlántico 26 €

Lubina al estilo del chef.

Tartar de atún 25 €

Lomo de atún de almadraba marinado en soja, aguacate y huevo frito.

Ensalada de tomates canarios y cebolleta 18 €

Tomates canarios con cebolleta fresca y ventresca de atún.

Ensalada de pulpo 22 €

Rejo de pulpo troceado con aguacate, tomate cherry y un toque oriental.

Entrantes calientes

Gambas al ajillo 18 €

Con ajo y un toque de guindilla.

Chipirón crujiente o a la plancha 18 €

Chipirón de potera.

Croquetas de pescado 15 €

Nuestra bechamel, láminas de bacalao y alioli negro.

Zamburiñas flambeadas 18 €

Zamburiñas a la plancha, mayonesa de kimchi y un ligero flambeado.

Pulpo a la plancha 23 €

Rejo de pulpo a la plancha con un toque de pimienta palmera y papas bonitas.

Almejas a la marinera 32 €

Almejas en salsa marinera con un toque picante.

Mejillones al vapor 24 €

Cocinados al vapor con vino blanco.

Sopa de pescado y marisco 18 €

Con nuestros mejores caldos, dados de pescado y sus conchas.

Gamba de Huelva 32 €

Gamba blanca de Huelva a la plancha.



Nuestras especialidades

*Acércate a nuestro mostrador y déjate asesorar por nuestro equipo.
Cada día recibimos una selección de marisco y pescado fresco de nuestras costas.
Precio según mercado.*

- | | | |
|-----------------|------------------------|------------------------|
| • Cangrejo real | • Gamba roja | • Lubina del Atlántico |
| • Cigalas | • Coquinas | • Sama |
| • Carabineros | • Percebes | • Alfonsiño |
| • Erizos de mar | • Bogavante o langosta | • Bocanegra |
- de nuestro vivero,
que podrás elegir tú mismo.*

Arroces y paellas

Todos nuestros arroces son para un mínimo de dos personas. Precio por persona.

- Paella La Vieja con pescado y marisco del día 28 € p. p.
Paella del Señoret con pescado y gambas peladas 25 € p. p.
Arroz negro con chipirones fritos y alioli 25 € p. p.
Arroz caldoso de bogavante canadiense y almejas 35 € p. p.

Principales

Cazuela de rodaballo (mínimo 2 personas) 36 € p. p.
Al estilo meunière, con mantequilla, alcaparras y un toque de malvasía canaria.

Filete de cherne negro 34 €

De las costas canarias a nuestra mesa, cocinado a la plancha.

Lomo de atún 34 €

Lomo de atún a tu gusto.

Linguine con almejas 32 €

Al vino blanco, ajo y un toque picante.

Linguine con bogavante 42 €

Cocinado con suquet de marisco y cola de bogavante.

Solomillo de res 32 €

220 g de vaca nacional con salsa de pimienta.

Para acompañar

Pan y mojos canarios 2,50 € p. p.

Ensalada mixta 8 €

Salteado de verduras 7 €

Papas panaderas 6 €

Cocinadas al horno con cebolla y ajo.

Papas bonitas con sus mojos 8 €

Papas fritas 6 €

Espárragos verdes 14 €