

ENTRANTES

JAMÓN LOS PEDROCHES PURO BELLOTA (A CUCHILLO) CON PAN DE CRISTAL Y TOMATE ¹ _____	28,50 €
FRITOS: ¹⁻²⁻⁵	
CROQUETA DE JAMÓN, CROQUETA DE CHULETÓN, TIGRE DEL NORTE _____	2,50 € ud
TOCINITOS «MASKARADA» CON PIQUILLOS Y PAN CRISTAL ¹ _____	15,50 €
ENSALADILLA RUSA «LA CUCHARA» ²⁻⁵⁻⁷ _____	12,50 €
ENSALADA DE LA ABUELA (LECHUGA, VENTRESCA BONITO Y CEBOLLIKA) ⁵⁻⁷ ____	14,50 €
ENSALADA CRUJIENTE DE CIGALAS Y GAMBAS CON VINAGRETA DE TOMATE Y ALBAHACA ¹⁻⁴⁻²⁻⁷⁻⁸⁻⁵ _____	26,00 €
SALTEADO DE VAINAS Y FOIE, MAGRET, PIÑONES, CRUJIENTE DE VERDURAS Y VINAGRETA CABERNET SAUVIGNON ¹⁻²⁻³⁻⁵ _____	23,00 €
BOQUERONES GETARIA (EN VINAGRE) CON REFRITO DE AJOS Y GUINDILLA ⁷ ____	14,00 €
HONGOS, FOIE, PARMENTIER, YEMA Y CRUJIENTE DE CEBOLLA ¹⁻²⁻⁵ ESPECIALIDAD _____	22,00 €
RABAS DE CALAMAR CON ALIOLI DE LIMA ¹⁻²⁻⁵⁻⁸ _____	15,50 €
DELICIAS CANTÁBRICAS (VENTRESCA, ANCHOAS, BOQUERONES Y PIPARRAS) ⁷ __	20,00 €
SALTEADO DE VERDURAS NAVARRICAS CON PARMENTIER Y JAMÓN ² _____	21,00 €



MARISCOS

COQUINAS AL AJILLO ⁸ _____	18,00 €
COLITAS DE CIGALA EN TEMPURA CON MAYONESA DE SOJA ¹⁻²⁻⁴⁻⁵⁻⁶ _____	24,00 €
GAMBA DE HUELVA A LA PLANCHA (DOCENA) ⁴ _____	27,00 €
ALMEJA FINA GALLEGA AL AJILLO O MARINERA ¹⁻⁸ _____	29,00 €
CIGALA GALLEGA PLANCHA ⁴ _____	21,00€/100GR
CARABINERO ISLA CRISTINA XL ⁴ _____	22,50€/100GR
BOGAVANTE «AZUL DEL CANTÁBRICO» A LA PARRILLA O FORMENTERA ²⁻⁴⁻⁵ ESPECIALIDAD _____	90,00 €/KG APROX.
LANGOSTA ROJA A LA PARRILLA O FORMENTERA ²⁻⁴⁻⁵ ESPECIALIDAD _____	140,00€/KG APROX.

Especialidad bogavante o langosta: lo eliges del vivero, te lo cocinamos al wok y te lo servimos con huevos fritos y patatas crujientes (estilo Formentera).

PESCADOS

AJOARRIERO CON HUEVO FRITO ⁵⁻⁷ O CON CARABINERO XL ⁴⁻⁷ _____	17,50 €/32,00 €
KOKOTXAS DE MERLUZA AL PIL-PIL ⁷ _____	31,50 €
CHIPIRONES RELLENOS EN SU TINTA ¹⁻⁵⁻⁸ _____	24,00 €
BACALAO «DOS SALSAS» PILPIL Y VIZCAÍNA Y SUS PIMIENTOS ¹⁻² _____	26,00 €
VIEIRAS XXL CON CREMA TRUFADA, PUERROS CONFITADOS Y VELO DE PAPADA ²⁻⁸ _____	34,00 €
MERLUZA EN SALSA VERDE CON ALMEJAS ¹⁻⁷ _____	34,00 €

Consulta nuestros pescados del día (rodaballo, rey, lenguado, besugo)

CARNES

SOLOMILLO AL FOIE CON SALSA DE VINO DULCE Y PARMENTIER DE PATATA ² ____	28,50 €
SOLOMILLO GRATINADO CON SETAS DE MONTE, GORGONZOLA Y QUESO CREMOSO ² _____	26,00 €
«CHATEAUBRIAND» (450-500 GR) (2 PAX) AL HORNO, JUGO CONCENTRADO, REFrito DE AJOS, PARMENTIER DE PATATA Y SETAS SALTEADAS ² ESPECIALIDAD _____	60,00 €
PALETILLA DE CORDERO «LECHAL» A BAJA TEMPERATURA, JUGO AL ROMERO Y LECHUGUICA _____	27,00 €
PICHÓN EN SALSA CAZADORA AL ESTILO BETI JAI _____	26,00 €

CASQUERÍA

LECHEZUELAS DE «LECHAL» FRITAS CON AJETES FRESCOS Y HONGOS ² _____	20,50 €
CALLOS Y MORROS ESPECIALIDAD _____	19,50 €
MANITAS DE MINISTRO EN SALSA VERDE REBOZADAS ¹⁻⁵ _____	18,00 €
MANITAS RELLENAS DE FOIE Y SALSA VIZCAÍNA ¹⁻⁵ _____	24,00 €
MENUDICOS DE CORDERO CON SANGRECILLA _____	20,50 €
MORROS REBOZADOS EN SALSA ¹⁻⁵⁻² _____	20,00 €

ARROCES

- SI QUIERE PUEDE CAMBIAR POR FIDEUÁ (TENEMOS FIDEOS SIN GLUTEN PARA CELIACOS).
- SI LO SOLICITA PODEMOS HACÉRSELO CALDOSO.
- EL PRECIO QUE APARECE ES POR PERSONA.
- TODOS LOS ARROCES SON MÍNIMO PARA DOS PERSONAS.

A BANDA CON GAMBAS ⁴⁻⁷⁻⁸ _____	20,00 €
NEGRO CON SEPIA Y CALAMAR ⁴⁻⁷⁻⁸ _____	20,50 €
CON GAMBA DE HUELVA, SALSAS ROMESCO Y TOQUE PICANTE ¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻⁸ ESPECIALIDAD _____	26,00 €
MARINERO CON GAMBAS, CHIPIS, ALMEJAS Y TOQUE DE JEREZ ⁴⁻⁷⁻⁸ _____	27,00 €
CON CARABINERO DE «ISLA CRISTINA» ⁴⁻⁷⁻⁸ _____	34,00 €
CON BOGAVANTE CANADIENSE ⁴⁻⁷⁻⁸ _____	27,00 €
CON BOGAVANTE DEL CANTÁBRICO ⁴⁻⁷⁻⁸ _____	45,00 €/APROX.
CON LANGOSTA ⁴⁻⁷⁻⁸ _____	70,00 €/ APROX.
DE MARISCO (BOGAVANTE, CIGALA Y CARABINERO) ⁴⁻⁷⁻⁸ _____	36,00 €
ARROZ MELOSO CON ALMEJAS EN SALSAS VERDE ¹⁻⁷⁻⁸ ESPECIALIDAD _____	28,00 €
DEL SEÑORITO: BOGAVANTE, GAMBAS Y CHIPIRÓN (TODO PELADO) ⁴⁻⁷⁻⁸ _____	37,00 €
DE «MASKARADA», COSTILLA, PAPADA Y SETAS _____	24,00 €
DE CARETA DE CERDO, AJETES Y HONGO BELTZA ESPECIALIDAD _____	23,50 €
ALITAS DE POLLO DESHUESADAS, BUTIFARRA Y AJETES VERDES ²⁻⁵ _____	22,50 €

LOS ARROCES SE HACEN AL MOMENTO Y TARDAN 17/18 MINUTOS,
LA FIDEUÁ 10/11 MINUTOS.
AVISE SI TIENE ALGUNA ALERGIA.

POSTRES

TORRIJA BRIOCHE CARAMELIZADA CON HELADO DE GALLETA ¹⁻²⁻⁵	8,50 €
COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE YOGURT ²⁻⁵	9,00 €
TARTA CREMOSA DE QUESO CON HELADO DE FRAMBUESA ¹⁻²⁻⁵ ESPECIALIDAD	9,50 €
PANTXINETA CON HELADO DE TURRÓN ¹⁻²⁻³⁻⁵	9,20 €
SOPA FRÍA DE CHOCOLATE BLANCO, HELADO DE CHOCOLATE NEGRO, FRESAS Y ARROZ INFLADO AL CACAO ²⁻³⁻⁵	8,50 €
SORBETE DE LIMÓN O FRAMBUESA AL CAVA ²	8,50 €
LECHE FRITA CON HELADO DE CANELA ²⁻⁵	8,50 €
QUESOS: ²⁻³ IDIAZÁBAL, GORGONZOLA, PAYOYO, BLUE STILTON, CON MEMBRILLO Y NUECES	11,00 €
HELADOS: ²⁻⁵ GALLETA, TURRÓN, FRAMBUESA, YOGURT, CHOCOLATE, VAINILLA, LIMÓN, COCO Y CANELA, CAFÉ FRAPPE, MANZANA SMITH	7,20 €
MILHOJAS CRUJIENTE DE FRUTOS ROJOS, ROCAS DE CAFÉ Y CHOCOLATE CON HELADO DE MASCARPONE ¹⁻²⁻³⁻⁵	10,00 €
GALLETAS DE COCO Y MANTEQUILLA CON CREMA DE QUESO Y FRAMBUESAS ¹⁻²⁻³⁻⁵	9,00 €
SUSPIRO CRUJIENTE DE GROSELLA CON HELADO DE FRESA Y CREMA DE QUESO ¹⁻²⁻³⁻⁵	10,50 €

EL HELADO PUEDE CONTENER TRAZAS DE FRUTOS SECOS

ALÉRGENOS



¹Gluten



⁴Crustáceos



⁷Pescado



²Lácteo



⁵Huevo



⁸Moluscos



³Frutos Secos



⁶Soja



⁹Mostaza

Consulta con nuestro personal los alérgenos de nuestros platos



lacucharademartin.com