

El Tarantín de Lucía

OSTRAS
BOCADOS MAR Y TIERRA

OSTRAS

OSTRA GALLEGA RIZADA 3,00 €
LA AUTENTICA CON FUERZA Y SABOR.

OSTRA DELTA DEL EBRO 3,50 €
LO MEJOR DEL MAR Y DEL RIÓ; LAS
MEZCLAS SIEMPRE SACA LO MEJOR.

LAS OSTRAS AMELIE(FRANCIA), ESTAN
PRODUCIDAS Y VENDIDAS BAJO LA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
PROTEGIDA MARENNES OLÈRON SON
LAS ÚNICAS EN EL MUNDO QUE TIENEN
ESTÁ APELACIÓN

OSTRA SUPER ESPECIAL N°2 5,50 €

OSTRA ESPECIAL DE CLAIRE N°3 4,50 €

OSTRAS FINE DE CLAIRE N°2 3,90 €

HAZ TU OSTRA AHUMADA +0,50 €
Y SI QUIERES PROBRALAS CON +1,00 €
MARIDAJE

VIEIRA BRASEADA CON MARIDAJE DE 5,00 €
CÍTRICOS

BOCADOS MAR Y TIERRA

MOJAMA DE ATÚN CON ALMENDRAS 14,50 €
TOSTADAS Y AVOE.

AQUÍ SE COME EL MEJOR PAQUITO DE
ESPAÑA, PREMIO INTEROVIC 2021.

BURGER DE CORDERO RECENTAL 13,00 €
COCINADA A BAJA TEMPERATURA CON
PAN ARTESANO BRIOCHE, BABYLEAF,
CEBOLLA CRUNCH Y MAYONESA
JAPONESA.

BURGER LUCÍA, CARNE DE VACA 13,00 €
MADURADA CON LOMO EMBUCHADO,
QUESO CHEDDAR, BABYLEAF, CEBOLLA
CRUNCH, MAYONESA JAPONESA, PAN
ARTESANO BRIOCHE CON MIX DE
SEMILLAS.

MATRIMONIO (ANCHOAS DEL 12,00 €
CANTÁBRICO Y BOQUERONES DEL SUR,
CON ENCURTIDOS Y AVOE.

LANGOSTINOS EN TEMPURA CON 12,50 €
SABIDURÍA ASIÁTICA Y SALSA DEL
ORIENTE.

DEGUSTA NUESTROS CEVICHES DE
AUTOR BY LUCÍA MORA.

1.-DE CAMARONES, CON VEGETALES, 12,50 €
AGUACATE, AJÍ, VINAGRETA DE
NARANJA Y LIMA.

2.- DE TORREZNOS CON AJAGUACATE, 12,00 €
CEBOLLA ROJA Y AJÍ, VINAGRETA DE
LIMA Y GENJIBRE.