la mar salada

PLAZA JOSÉ PANXÓN MOGIMES Nº4

la mar de compartidos

Empanada del día (1), de sardinillas, zamburiñas, consulta con nuestro personal cual es la empanada de hoy (solo fines de semana a mediodía).	6,00
Vieiras extra La Mar Salada al horno con emulsión de aceite de oliva virgen extra, limón y ajo. Unidad. (14)	3,00
Jamón á feira asado en su propio jugo, cortado muy fino y aliñado con pimentón y aceite de oliva virgen extra.	12,00
Langostinos crujientes. Rebozados con panko y alioli de lima. Ud. (1,2,3)	3,00
Croquetas (1,7). Consulta con nuestro personal de qué son hoy. Unidad.	2,00
Anchoas de Santoña. Las mejores, sin duda. Unidad (4)	2,50
Cecina de vaca con aceite de oliva virgen extra y parmesano. 100 g. (7)	10,00
Samosas de verduritas y carne. Empanadilla india crujiente con un ligero toque picante. Se sirven con salsa de soja. Unidad. (1,6)	2,50
Riçoes de camarão. Híbrido portugués entre una empanadilla y una croqueta de gamba. Unidad. (1,2,7)	2,50
Boliños de bacalao. Bacalao, patata, huevo, pimienta y perejil. Unidad. (3,4)	2,50
Ensalada Mixta. Lechuga, tomate y cebolla.	5,00
Ensalada César. Lechuga rizada, pollo crujiente, picatostes, parmesano, huevo poché y salsa César casera. (3,4,8,10)	18,00
Ensalada Italiana. Tomate, mozzarella fresa, albahaca, aceite de oliva virgen y crema de vinagre de Módena. (7)	15,00
Gambas rojas alistadas a la plancha. 8 Unidades. (2)	24,00
Escabeche de caballa. (4)	16,00
Canelones de centolla y buey de mar. (1,2,7)	18,00
Chipirones a la plancha con cebolla caramelizada y patatas fritas. (4)	18,00
Pulpo a la plancha con cebolla caramelizada, patata panadera, acompañado de confitura de pimiento de Padrón. (4)	30,00

la mar de marineros

Bacalao a baja temperatura. sobre cama de patata panadera, cebolla caramelizada, aceituna negra, pimentón y AOVE. Se sirve por ración. (4)	30,00
Sargo al horno. Pescado de roca que destaca por su sabor intenso. Un clásico de nuestra carta. El pescado se sirve entero y se desespina y emplata en mesa. Precio por ración. (4)	31,00
Lubina al horno. De sabor delicado y elegante. Nunca falla. El pescado se sirve entero y se desespina y emplata en mesa. Precio por ración. (4)	38,00
Corujo al horno. Pescado plano de fondo. De textura firme y sabor suave. El pescado se sirve entero y se desespina y emplata en mesa. Precio por ración. (4)	34,00

la mar de carnívoros

Entrecot de vaca 400 g. con patatas fritas.	30,00
Palitos de pollo crujientes (1,3) con patatas fritas, mostaza (10) y ketchup.	14,00

PRINCIPALES ALÉRGENOS: Cereales (1), crustáceos (2), huevos (3), pescado (4), cacahuetes (5), soja (6), leche (7), frutos secos (8), apio (9), mostaza (10), sésamo (11), sulfitos (12), altramuz (13), moluscos (14).

Esta carta tiene carácter orientativo. Puede estar sujeta a variaciones según temporada o actualización de producto y precios.

la mar salada

PLAZA JOSÉ PANXÓN MOGIMES Nº4

waves of sharing

Filled pastry of the day. (1) Sardine, bay scallop, cuttlefis ... Please ask your waiter for today's special (weekend only).	6,00
Premium scallops "La Mar Salada" with an emulsion of extra virgin olive oil, lemon and garlic. Piece. (14)	3,00
Galician-style roasted ham in its own juice, thinly sliced and dressed with smoked paprika and extra virgin olive oil.	12,00
Crispy prawns with panko and lime aioli. Piece. (1,2,3)	3,00
Homemade croquettes. (1,7) Please ask your waiter for today's special. Piece.	2,00
Anchovies from Santoña. Undoubtedly the best! Piece. (4)	2,50
Cured beaf with extra virgin olive oil and Parmesan cheese. 100 g. (7)	10,00
Meat and vegetable samosas. Indian-style fried pastries with a touch of spice. Served with soy sauce. Piece. (1,6)	2,50
Portuguese shrimp turnovers. Portuguese hybrid between a filled pastry and a prawn croquette. Piece. (1,2,7)	2,50
Salt cod fritters. Cod, potato, egg, black pepper and parsley. Piece. (3,4)	2,50
Salad. Lettuce, tomato and onion.	5,00
Caesar salad with baby greens, crispy chicken, croutons, Parmesan, egg and homemade Caesar dressing. (3,4,8,10)	18,00
Italian salad. Tomato, mozzarella, strawberry, basil, extra virgin olive oil and Módena cream vinegar. (7)	15,00
Grilled red prawns. 8 pieces. (2)	24,00
Mackerel in "escabeche" sauce. (4)	16,00
King crab cannelloni. (1,2,7)	18,00
Griddled baby squid with caramelised onion and chips. (4)	18,00
Grilled octopus with caramelised onion, sliced potatoes and Padrón pepper jam. (4)	30,00

the sailor's catch

Slow-cooked cod on a bed of sliced potatoes, caramelised onion, black olives, paprika and extra virgin olive oil. Served per portion.	30,00
Baked white seabream. Rock fish known for its intense flavour. A classic from our menu. The fish is served whole, filleted and plated at the table. Price per person. (4)	31,00
Baked sea bass. Delicate and elegant taste. The fish is served whole, filleted and plated at the table. Price per person. (4)	38,00
Baked megrim. Flat white fish with a firm texture and delicate flavour. The fish is served whole, filleted and plated at the table. Price per portion. (4)	34,00

the meat of the matter

Rib eye steak 400 g. with chips.	30,00
Crispy chicken fingers (1,3) with chips, mustard sauce (10) and ketchup.	14,00

MAIN ALLERGENS: Cereals (1), crustaceans (2), eggs (3), fish (4), peanuts (5), soybeans (6), milk (7), nuts (8), celery (9), mustard (10), sesame (11), sulphites (12), lupine beans (13), mollusks (14).

This menu is intended as a guide only. It may be subject to variations depending on seasonality or updates to products and prices.

la mar salada

PLAZA JOSÉ PANXÓN MOGIMES Nº4

Blancos D.O. Ribeiro

	7 Cupos. 100% Treixadura. Bodegas Casal de Armán.	18,00
	Coto Gomariz. Castes, Treixadura, Godello, Loureira y Albariño. Bodegas Coto Gomariz	21,00
	Casal de Armán 0,5l. Treixadura, Godello, Albariño. Bodegas Casal de Armán.	18,00
	Casal de Armán. Treixadura, Godello, Albariño. Bodegas Casal de Armán.	22,00
	La Viñoa. Treixadura, Albariño, Loureira y Godello. Bodega Pazo Casanova.	23,00
*	**Máis de Cunqueiro**. 100% Torrontés. Bodegas Cunqueiro.	26,00
	Armán Pepe Carrasca. 100% Treixadura. Bodegas Casal de Armán.	30,00
	Armán Misenhora. Treixadura, Godello y Albariño. Bodegas Casal de Armán.	42,00

Blancos D.O. Rías Baixas

	Valdamor. 100% Albariño. Bodega Quinta do Couselo. Rosal.	18,00
	Pazo San Mauro. 100% Albariño. Bodega Marqués de Vargas. Condado.	21,00
	Abadía San Campio. 100% Albariño. Bodegas Terras Gauda. Rosal.	22,00
	Davila. 100% Albariño. Bodega Val Miñor. Rosal.	22,00
	Viña Dos Mirlos. 100% Albariño. Bodega Dos Mirlos. Condado.	22,00
	Quinta do Couselo. Treixadura, Albariño, Loureira y Godello. Bodegas Quinta do Couselo. Rosal.	22,00
	Terras Gauda. Albariño, Caíño, Loureiro. Bodegas Terras Gauda. Rosal.	26,00
	Do Ferreiro 0,5l. 100% Albariño. Bodegas Gerardo Méndez. Salnés.	19,00
*	**Do Ferreiro.** 100% Albariño. Bodegas Gerardo Méndez. Salnés.	24,00
	Altos de Torona Caíño. 100% Caíño Blanco. Bodegas Altos de Torona. Rosal.	27,00

Blancos D.O. Valdeorras, D.O. Ribeira Sacra, D.O. Monterrei y D.O. Bierzo

	Quinta da Peza. 100% Godello. Bodega Quinta da Peza. **D.O. Valdeorras.**	18,00
	Alan de Val. 100% Godello. Bodega Alan de Val. **D.O. Valdeorras.**	20,00
	A Coroa. 100% Godello. Bodega A Coroa. **D.O. Valdeorras.**	23,00
	Fraga do Corvo. 100% Godello. Bodega Fraga do Lecer. **D.O. Monterrei.**	23,00
	G. Godello. 100% Godello. Bodega Ponte da Boga. **D.O. Ribeira Sacra.**	25,00
	Godelia Selección. 100% Godello. Bodegas Godelia. **D.O. Bierzo.**	49,00

Espumosos

	Siete. Cinco. Frizzante. Bodegas Exacaman.	12,00
	Grandin. Grande Reserve Brut. Chenin Blanc, Chardonnay, Cabernet Franc. **D.O. Crémant de Loire.**	30,00
	Möet Chandon. Brut Imperial. Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier. **D.O. Champagne.**	67,00

Vinos dulces

	Gomariz 12. 100% Treixadura. Bodegas Coto de Gomariz.	22,00
	Delicado Ximénez-Spínola. Vino varietal 100% Pedro Ximénez. Bodega Ximénez-Spínola.	35,00
	Old Harvest Ximénez-Spínola. Vino de Jerez. 100% Pedro Ximénez. Bodega Ximénez-Spínola	35,00

Esta carta tiene carácter orientativo. Puede estar sujeta a variaciones según temporada o actualización de producto y precios.

la mar salada

PLAZA JOSÉ PANXÓN MOGIMES Nº4

Tintos de Castilla (D.O. Ribera del Duero, D.O. Toro y D.O. Castilla León)

	Hito. 10 meses. 100% Tinta fina. Bodega Cepa 21. **D.O. Ribera del Duero.**	20,00
	Finca Resalso. Roble. 100% Tinta fina. Bodegas Emilio Moro. **D.O. Ribera del Duero.**	21,00
	Carmelo Rodero. 9 meses. 100% Tinta fina. Bodegas Carmelo Rodero. **D.O. Ribera del Duero.**	22,00
	Cillar de Silos. Crianza. 100% Tinta fina. Bodegas Cillar de Silos. **D.O. Ribera del Duero.**	27,00
	El Primer Paso. 100% Tinta de Toro. Bodega Dominio del Bendito. **D.O. Toro.**	30,00
	Cepa 21. 100% Tinta fina. Bodega Cepa 21. **D.O. Ribera del Duero.**	31,00
	Emilio Moro. 100% Tinta fina. Bodegas Emilio Moro. **D.O. Ribera del Duero.**	32,00
	Almírez. 100% Tinta de Toro. Bodega Teso la Monja. **D.O. Toro.**	36,00
	Carmelo Rodero. Crianza. Tempranillo y Cabernet Sauvignon. Bod. Carmelo R. **D.O. Ribera del D.**	36,00
	San Román. 100% Tinta fina. Bodega San Román. **D.O. Toro.**	48,00
	Pago de Carraovejas. Tinta fina, Cabernet Sauvignon, Merlot. **D.O. Ribera del Duero.**	52,00
	Mauro. Tempranillo, Syrah. Bodegas Mauro. **D.O. Tierras de Castilla y León.**	54,00
	Alión. 100% Tinta fina. Bodegas Alión. **D.O. Ribera del Duero.**	120,00

Tintos D.O. Rioja

	Izadi. Crianza. 100% Tempranillo. Bodegas Izadi.	19,00
	La Montesa. Crianza. 95% Garnacha Tinta. Bodegas Palacios Remondo.	21,00
	Izadi Selección. Reserva. Tempranillo, Graciano y Maturana. Bodegas Izadi.	23,00
	Viña Alberdi. Crianza. 100% Tempranillo. Bodegas La Rioja Alta.	24,00
	Altanza Familia. Reserva. 100% Tempranillo. Bodegas Altanza.	28,00
	Calados del Puntido. 100% Tempranillo. Viñedos de Páganos.	36,00
	Finca Martelo. Reserva. Tempranillo, Mazuelo. Bodegas La Rioja Alta.	42,00
	Viña Ardanza. Reserva. Tempranillo, Garnacha. Bodegas La Rioja Alta.	42,00
	Izadi El Regalo. Viñedo Singular. 100% Tempranillo. Bodegas Izadi.	48,00
	Gran Reserva 904. Tempranillo, Graciano. Bodegas La Rioja Alta.	99,00

Tintos de Galicia (D.O. Valdeorras, D.O. Ribeiro y D.O. Ribeira Sacra)

	O Mouro. 100% Mencía. Bodega Berlamino. **D.O. Ribeira Sacra.**	16,00
	Lagar do Cigur. Mencía, Alicante, Merenzao. Adega Melillas. **D.O. Valdeorras.**	18,00
	Lagar do Cigur Barrica. Mencía, Alicante, Merenzao. Adega Melillas. **D.O. Valdeorras.**	21,00
*	**Alan de Val Escada**. 100% Garnacha tintorera. Bodega Alan de Val. **D.O. Valdeorras.**	25,00
	Libro Tinto. Caíño, Sousón y Brancellao. Bodegas Sameirás. **D.O. Ribeiro.**	30,00
	VX Cuvee Caco. Sousón, Caíño Bl., Caíño da Terra, carabuñeiray Mencía. Bod. Coto Gomariz. **Sin D.O.**	42,00
*	**Ladeira Vella**. 100% Garnacha tintorera. Bodega A Coroa. **D.O. Valdeorras.**	50,00

Esta carta tiene carácter orientativo. Puede estar sujeta a variaciones según temporada o actualización de producto y precios.