la mar salada

CALLE GARCÍA OLLOQUI Nº7 VIGO

la mar de compartidos

Vieiras extra La Mar Salada al horno con emulsión de aceite de oliva virgen extra, limón y ajo. Unidad. (14)	3,00
Anchoas de Santoña. Las mejores, sin duda. Unidad. (4)	2,50
Jamón á feira asado en su propio jugo, cortado muy fino y aliñado con pimentón y aceite de oliva virgen extra.	12,00
Samosas de verduritas y carne. Empanadilla india crujiente con un ligero toque picante. Se sirven con salsa de soja. Unidad. (1,6)	2,70
Riçoes de camarão. Híbrido portugués entre una empanadilla y una croqueta de gamba. Unidad. (1,2,7)	2,70
Boliños de bacalao. Bacalao, patata, huevo, pimienta y perejil. Unidad. (1,3,4)	2,70
Croquetas de boletus edulis. Unidad. (1,7)	2,20
Croquetas de mejillón con chorizo. Unidad. (1,7,14)	2,20
Ensalada César. Lechuga, pollo crujiente, picatostes, parmesano, huevo poché y salsa César casera. (1, 3, 4)	18,00
Ensalada de burrata, fresas, tomatitos y aceite de albahaca. (7)	18,00
Steak tartar de solomillo de vaca con nuestro aliño especial. (3,6,10,11)	33,00
Flor de alcachofa a la plancha con salsa de foie y jamón ibérico. Ud.	8,00
Pulpo a la plancha con cebolla caramelizada, patata panadera, acompañado de confitura de pimiento de Padrón. (4)	30,00
Guiso de boletus acompañado de huevo a baja temperatura, espuma de patata, trufa y crujiente de parmesano. (3,7)	24,00

la mar de marineros

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
Bacalao al Pil-Pil. Se sirve por ración acompañado de patata panadera y aceitunas negras deshidratadas.(4)	31,00
Arroz cremoso de carabineros y zamburiñas. (2,4,7)	36,00

la mar de carnívoros

Entrecot de vaca con patatas.	30,00
Solomillo de vaca con foie y patatas.	33,00

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

CALLE GARCÍA OLLOQUI Nº1 VIGO

waves of sharing

Premium scallops "La Mar Salada" with an emulsion of extra virgin olive oil, lemon and garlic. Per piece. (14)	3,00
Anchovies from Santoña. Undoubtedly the best! Per piece. (4)	2,50
Galician-style roasted ham in its own juice, thinly sliced and dressed with smoked paprika and extra virgin olive oil.	12,00
Meat and vegetable samosas. Indian-style fried pastries with a touch of spice. Served with soy sauce. Per piece. (1,6)	2,70
Portuguese shrimp turnovers. Portuguese hybrid between a filled pastry and a prawn croquette. Per piece. (1,2,7)	2,70
Salt cod fritters. Cod, potato, egg, black pepper and parsley. Per piece. (1,3,4)	2,70
Porcini mushroom croquettes. Per piece. (1,7)	2,20
Mussel and chorizo croquettes. Per piece. (1,7,14)	2,20
Caesar salad with baby greens, crispy chicken, croutons, Parmesan, egg and homemade Caesar dressing. (3,4,8,10)	18,00
Burrata salad with strawberries, cherry tomatoes and basil oil. (7)	18,00
Beef sirloin steak tartare with our special dressing. (3,6,10,11)	33,00
Grilled artichoke flower with foie sauce and Iberian ham. Piece.	8,00
Grilled octopus with caramelised onion, sliced potatoes and Padrón pepper jam. (4)	30,00
Porcini mushroom stew with low temperature egg, potato foam, truffle and Parmesan crisp. (4)	24,00

the sailor's catch

Baked white seabream. Rock fish known for its intense flavour. The fish is served whole, filleted and plated at the table. Price per portion. (4)	31,00
Baked sea bass. Delicate and elegant taste. The fish is served whole, filleted and plated at the table. Price per portion. (4)	38,00
Cod in pil-pil sauce. Served per portion with baked potato and dehydrated black olives.(4)	31,00
Cardinal prawn and scallops creamy rice. (2,4,7)	36,00

the meat of the matter

Rib eye steak with potatoes.	30,00
Beef tenderloin with foie. Served with potatoes.	33,00

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

CALLE GARCÍA OLLOQUI Nº1 VIGO

Blancos D.O. Ribeiro

	7 Cupos. 100% Treixadura. Bodegas Casal de Armán.	18,00
	Beade Primacía. 100% Treixadura. Bodegas Señorío de Beade.	19,00
	Coto Gomariz. Castes, Treixadura, Godello, Loureira y Albariño. Bodegas Coto Gomariz	23,00
	Mauro Estévez. Treixadura, Lado, Albariño, Loureira. Bodega Mauro Estévez.	26,00
	Casal de Armán 0,5l. Treixadura, Godello, Albariño. Bodegas Casal de Armán.	21,00
	Casal de Armán. Treixadura, Godello, Albariño. Bodegas Casal de Armán.	23,00
	La Viñoa. Treixadura, Albariño, Loureira y Godello. Bodegas Pazo Casanova.	23,00
	Gran Mein. Treixadura, Godello, Torrontés, Albariño, Loureira, Caíño blanco. Bodegas Viña Mein.	44,00
*	**Armán Finca Misenhora**. Treixadura, Godello, Albariño. Bodegas Casal de Armán.	45,00
*	**Máis de Cunqueiro**. 100% Torrontés. Bodegas Cunqueiro.	25,00
*	**Beade 25 Autor**. 100% Loureira. Bodegas A Portela.	27,00
	Armán Pepe Carrasca. 100% Treixadura. Bodegas Casal de Armán.	32,00

Blancos D.O. Rías Baixas

	Valdamor. 100% Albariño. Bodega Quinta do Couselo. Rosal.	19,00
	Pazo San Mauro. 100% Albariño. Bodega Marqués de Vargas. Condado.	22,00
	Abadía San Campio. 100% Albariño. Bodegas Terras Gauda. Rosal.	22,00
	Quinta do Couselo. Albariño, Caíño y Loureira. Bodega Quinta do Couselo. Rosal.	23,00
	Terras Gauda. Albariño, Caíño, Loureiro. Bodegas Terras Gauda. Rosal.	26,00
	Do Ferreiro 0,5l. 100% Albariño. Bodegas Gerardo Méndez. Salnés.	22,00
	Do Ferreiro. 100% Albariño. Bodegas Gerardo Méndez. Salnés.	28,00
	Pazo Señorans Colección. 100% Albariño. Bodegas Pazo Señorans. Salnés.	34,00
	Gran Vino Pazo Barrantes. 100% Albariño. Bodegas Pazo Barrantes. Salnés.	52,00
	Finca Monteveiga. 100% Albariño. Bodega Mar de Frades. Ribeira do Ulla.	55,00
	Pazo Señorans Selección Añada. 100% Albariño. Bodegas Pazo Señorans. Salnés.	63,00
*	**Altos de Torona Caíño**. 100% Caíño Blanco. Bodegas Altos de Torona. Rosal.	28,00
*	**La Mar**. 95% Caíño, Albariño y Loureira. Bodegas Terras Gauda. Rosal.	30,00

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

	Quinta da Peza. 100% Godello. Bodega Quinta da Peza. **D.O. Valdeorras.**	18,00
	Rectoral del Monaguillo. 100% Godello. Bodega Crego e Monaguillo. **D.O. Monterrei.**	19,00
	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
	Louro. 100% Godello. Bodega Rafael Palacios. **D.O. Valdeorras.**	33,00
	A Coroa 200 Cestos. 100% Godello. Bodega A Coroa. **D.O. Valdeorras.**	44,00
*	**Regina Dona**. 100% Godello. . Bodega Regina Viarum. **D.O. Ribeira Sacra.**	29,00
*	**B. Blanco**. **100% Lexítimo.** Bodega Ponte da Boga. **D.O. Ribeira Sacra.**	34,00

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

la mar salada

CALLE GARCÍA OLLOQUI Nº7 VIGO

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

Hito. 10 meses. 100% Tinta fina. Bodegas Cepa 21. **D.O. Ribera del Duero.**	20,00
Carmelo Rodero. 9 meses. 100% Tinta fina. Bodegas Carmelo Rodero. **D.O. Ribera del Duero.**	24,00
Cillar de Silos. Crianza. 100% Tinta fina. Bodegas Cillar de Silos. **D.O. Ribera del Duero.**	27,00
Cepa 21. 100% Tempranillo. Bodegas 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
Torre de Silo. 16 meses. 100% Tinta fina. Bodegas Cillar de Silos. **D.O. Ribera del Duero.**	46,00
San Román. 100% Tinta fina. Bodega San Román. **D.O. Toro.**	52,00
Pago de Carraovejas. Tinta fina, Cabernet Sauvignon, Merlot. **D.O. Ribera del Duero.**	55,00
Mauro. Tempranillo, Syrah. Bodegas Mauro. **D.O. Tierras de Castilla y León.**	58,00
Pingus PSI. Crianza. Tinta fina, Garnacha Bodega Dominio de Pingus. **D.O. Ribera del Duero.**	64,00
Alión. 100% Tinta fina. Bodegas Alión. **D.O. Ribera del Duero.**	116,00

Tintos D.O. Rioja

Izadi. Crianza. 100% Tempranillo. Bodegas Izadi.	20,00
La Montesa. Crianza. 95% Garnacha Tinta. Bodegas Palacios Remondo.	24,00
Altanza Familia. Reserva. 100% Tempranillo. Bodegas Altanza.	29,00
Viña Alberdi Selección Especial. Reserva. 100% Tempranillo. Bodega La Rioja Alta.	29,00
Calados del Puntido. 100% Tempranillo. Viñedos de Páganos.	36,00
Sierra Cantabria Cuvée. 100% Tempranillo. Bodegas Sierra Cantabria.	36,00
Juan Valdelana. Tempranillo, Viura, Graciano, Garnacha, Mazuelo y otros. Bodega Valdelana.	38,00
Marqués de Murrieta. Reserva. Tempranillo, Mazuelo, Graciano, Garnacha.	39,00
Finca Martelo. Reserva. Tempranillo, Mazuelo. Bodegas La Rioja Alta.	43,00
Viña Ardanza. Reserva. Tempranillo, Garnacha. Bodegas La Rioja Alta.	43,00
Izadi El Regalo. Viñedo Singular. 100% Tempranillo. Bodegas Izadi.	48,00
San Vicente. 100% Tempranillo. Bodegas Señorío San Vicente.	66,00
200 Monges. Tempranillo, Graciano, Garnacha. Bodegas Vinícola Real.	68,00
Gran Reserva 904. Tempranillo, Graciano. Bodegas La Rioja Alta.	99,00

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

la mar salada

CALLE GARCÍA OLLOQUI Nº7 VIGO

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

	Lagar do Cigur. Mencía, Arauxa, Merenzao. Bodega Crego e Monaguillo. **D.O. Monterrei.**	18,00
	Rectoral del Monaguillo. 100% Garnacha tintorera. Bodega A Coroa. **D.O. Valdeorras.**	19,00
	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, Caíños (Longo y Da Terra), Carabuñeira y Mencía. Bod. C.Gomariz. **Sin D.O.**	42,00
*	**Casal de Armán Isabel Millán**. Brancellao, Caíño Longo y Ferrol. Bod. C. de Armán. **D.O. Ribeiro**	46,00
*	**Capricho de Merenzao**. 100% Merenzao. Bodega Ponte da Boga. **D.O. Ribeira Sacra.**	43,00
	Ladeira Vella. 100% Garnacha tintorera. Bodega A Coroa. **D.O. Valdeorras.**	50,00

Espumosos

	Krypta Franc Reserva Brut. Macabeo, Pellada, Xarel·lo. **D.O. Corpinnat.**	25,00
	Grandin. Grande Reserve Brut. Chenin Blanc, Chardonnay, Cabernet Franc. **D.O. Crémant de Loire.**	30,00
	Krypta Iconic. Gran Reserva. Brut Nature. Macabeu, Xarel·lo, Parellada. **D.O. Corpinnat.**	35,00
	Möet Chandon. Brut Imperial. Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier. **D.O. Champagne.**	67,00

Vinos dulces

	Gomariz 12. 100% Treixadura. Bodegas Coto de Gomariz. Ribeiro.	22,00
	Château Violet Lamothe. Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle. Sauternes (Bordeaux)	30,00
	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
	Don PX. Cosecha. 100% Pedro Ximénez. Bodega Toro Albalá. **D.O. Montilla-Moriles.** **Copa**	6,50
	Don PX. Reserva 1999. 100% Pedro Ximénez. Bodega Toro Albalá. **D.O. Montilla-Moriles.** **Copa**	12,00

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