



To Start

Galician Mussels €	10	Seared King Scallops On a Haggis with a Talisker Whisky Sauce	14 €
Steamed in Manzanilla, Onion, Cream, Herbs and Roasted Garlic with Dipping Bread		Gin, Beetroot and Juniper Home Cured Salmon	12 €
Fresh Rock Oysters (ea)	3 €	With Beetroot Relish, savoury Drop Scones and Lime Crème Fraiche	
Lemon and Tabasco Sauce		Blue Marlin Cod and Chorizo Cakes	11 €
Olive and Duck Liver Pate €	10	With Chilli, Coriander and Tomato Salsa	
Walnut and Orange with Citrus Dressing and Garlic Toast		Clam and Sweet Corn Chowder	9€
Bang Bang Shrimp	12 €	With Crackers	
Crispy Coated Fried Shrimp, Spicy, Creamy Sauce on Romaine Lettuce and Seaweed			

The Main

Grilled Fillet of Salmon	23 €	Fish and Shellfish poached in a Pastis, Saffron and Vegetable Broth with Garlic Bread	
On Creamed Mashed Potato with a Prawn and Asparagus Butter		Grey Sole Fillet	19 €
Lobster Thermidor	Market Price	Dipped in Panko Crumb, served with Sweet Potato Fries, Wasabi Mayonnaise and Soy Sauce	
(approx. 500g)		Mixed Fish Grill	28 €
White Wine, Cream, Cheddar Cheese, English Mustard & Mushroom Sauce served with Yellow Rice		Seared Tuna, Salmon, Hake and a Tiger Prawn Skewer with Garlic Butter, Garlic Mayonnaise Dip and Sweet Potato Fries	
Pan Fried Sea Bass Fillet	22 €	Grilled Rib Eye Angus Steak	24 €
On Roasted Potato, Spinach, Mushroom and Lemon Zest		Grilled Mushroom and Tomato with Skinny Fries	
Seafood Pasta	19 €	Seared Tuna Steak	23€
Fusilloni with Prawns, Mussels, Calamari, Hake and Salmon poached in a Cream and Shellfish Sauce topped with Parmesan		OR	
Cape Malay Dhal Monkfish and Tiger Prawn Curry	23 €	Grilled Chicken Breast	21 €
Coconut Rice with Cashew Nuts, Coriander and Onion with a Raita Dip		On Thai Spiced Noodles with a Honey, Lime and Soya Sauce	
Blue Marlin Seafood Stew	24 €		

All prices are inclusive of the current rate of I.V.A
1.20€ Per Person Cover Charge includes bread and butter



Para Empezar

Mejillones de Galicia	10 €	Vieiras Braseado Rey	14 €
Al vapor en Manzanilla, Cebolla, Nata, Hierbas y Ajo asado acompañado de Pan para Mojar.		En Haggis con Salsa de Whisky Talisker	
Ostras frescas de roca (ea)	3€	Jengibre, Remolacha y Enebro Salmón Curado de la Casa	12€
Limón y salsa Tabasco.		Condimento Remolacha, servido con Scones y Crème Fraiche de Lima.	
Pate de Pato y Dos Oliva	10 €	Pastel de Bacalao Blue Marlin con Chorizo	11 €
Nueces y Naranja con Vinagreta de Cítricos y Tostadas de Ajo		Servido con Salsa de Chili, Cilantro y Tomate.	
Bang Bang Gambas	12 €	Camerones y Sopa de Maiz Dulce	9 €
Gambas rebozadas con Salsa Cremosa Picante, con Lechuga Romana y Algas Marinas.		Con Galletas	

Platos Principales

Filete de Salmón a la Plancha	23 €	Marlin Azul Estofado de Marisco	24€
En Puré de Patata con Mantequilla de Gambas y Espárragos.		24 €	
Bogavante Thermidor	Precio De Mercado (aprox. 500g)	Estofado de Pescado y Marisco, escalfado en caldo de Pastis y Azafrán, acompañado de Pan de ajo.	
Salsa de Vino Blanco, Nata, Queso Cheddar, Mostaza Inglesa y Setas, Servida con Arroz Amarillo		Filete de Lenguado	19 €
Filete Frito de Lubina	22€	En Panko, acompañado de Boniato frito, Mayonesa de Wasabi y salsa de Soja.	
Sobre Patatas Asadas con Hierbas, Espinacas, Champiñones y Cascara de Limón		Parrillada de Pescado	28 €
Pasta de Marisco	19 €	Atún Braseado, Salmón, Merluza, Langostinos y Tigre Brocheta de Gambas, acompañado de Mantequilla de Ajo, Alioli y Boniato frito.	
Fusilloni con Langostinos, Mejillones, Calamares, Merluza y Salmón escalfado en Salsa de Marisco con Nata cubierto con Parmesano.		A la Parrilla Chuletón de Ternera Angus	
Cape Malay Dhal Curry con Rape y Langostinos Tigre	23€	Acompañado de Setas a la Parrilla con Tomate y Delgado Patatas Fritos	
Arroz de Coco con Anacardos, Cilantro y Cebolla con Salsa Raita.		Filete de Atún a la Plancha	23€
		Pechuga a la Plancha	21 €
		Sobre el Thai Especies Fideos con Miel, Limón y Salsa de Soja	

Todos los precios incluyen la tasa actual de IVA
1.20€ Por Persona Cubrir Cargos incluyendo pan y mantequilla

