

Para compartir

	<u>1/2 Ración</u>	<u>Ración</u>
Ensaladilla rusa	7,50	10,80
Jamón ibérico de bellota Gran Reserva	15,50	27,00
Pan chapata con tomate natural y oliva virgen extra		3,00
Croquetas cremosas caseras de jamón ibérico	7,60	11,40
Huevos revueltos con patatinas e ibérico		16,50
Empanada hojaldrada del día (Consultar)		9,90
Coquinas a la plancha con oliva virgen extra	13,50	19,80
Almejas gallegas a la marinera. Receta tradicional gallega Con nuestra succulenta salsa para untar.		22,50
Gamba roja del Mediterráneo al ajillo		20,50
Chipironcitos plancha al ajillo	9,90	16,50
Pulpo a feira con sus cachelos	13,80	21,00

Nuestros fritos dorados y crujientes

Calamaritos (chopitos)		19,50
Calamares de potera en rodajas	12,00	18,00
Gambas rojas en fina y crujiente gabardina		22,00
Boquerón plateado de Málaga	9,50	14,50
Chanquetes con huevos fritos	12,50	18,50
Fritos dorados de pixín (rape)		20,50

Mariscos

Ostra gallega (pieza)		4,90
Berberechos gordos de las Rías al vapor		22,00
Navajas gallegas a la plancha		16,50
Zamburiñas en gratén de jamón y cebolla dorada		16,00
Vieira gorda de las Rías al horno (pieza)		10,80
Gamba blanca especial (100 g.)		16,50

Ensaladas y verduras

Tomate de temporada con oliva virgen extra y flor de sal		7,50
Tomate de temporada con ventresca de bonito		17,50
Ensalada "Puerta 57". Para compartir dos, ideal (Lechuga, tomate, cebolleta, bonito, huevo duro, espárrago y aceitunas)		15,50
Parrillada de verduras con salsa romesco. Ideal para compartir dos		16,00
Flores de alcachofa Tudela con escamas de sal Recolectadas en su mejor época y confitadas en oliva virgen extra.		16,50

Solicite, si lo precisa, información escrita sobre posibles alérgenos.

Guisos caseros

Las albondiguitas guisadas de Puerta 57	14,80
Rabo de toro estofado	19,50
Callos cómo solo se hacen en Oviedo y en Puerta 57 1/2 R.	9,50 R. 15,50
Calamares del Cantábrico encebollados en su tinta	22,00
<u>Los guisos del día:</u>	
Verdinas con bogavante del Cantábrico (Lunes)	18,50
Suquet de rape y langostinos (Martes)	18,00
Cocido madrileño en tres vuelcos ¡De premio! (Miércoles)	28,00
Fabada asturiana con compango casero (Jueves) Tarrina	12,00 17,50

Arroces y Fideos

(Mínimo 2 personas, precio por persona)

Arroz a banda	18,50
Arroz caldoso con bogavante del Cantábrico	27,00
Arroz meloso con carabineros y almejas	22,00
Fideuá del senyoret con fideo fino, gambas, cigalitas, pescado de roca y calamar	18,50
Todo pelado, para comer fácil.	

Pescados

Merluza de pincho albardada, plancha o a la gallega	26,00
Lenguado especial a la plancha	29,00
Rodaballo salvaje a la gallega o plancha	33,00
Lubina a la sal (mínimo 2 personas) precio por persona	26,00
Lubina a la plancha o bilbaína	26,00
Cochas de merluza al pil-pil	30,00
Bacalao a la brasa con pimientos asados	22,00
Ventresca de atún rojo de Barbate a la plancha (*)	32,00
Tartar de atún rojo de Barbate (*)	27,50

(*) Este producto ha sido previamente ultracongelado, durante al menos 72 horas.

Carnes

Solomillo de vacuno troceado al ajillo con patatas fritas al momento	19,50
Entrecot fileteado de vacuno mayor	27,50
Solomillo de vacuno mayor plancha	27,50
Chuletitas de cordero lechal	20,50
Steak tartar de solomillo	21,00

Pan y aperitivos: 2,80

IVA incluido