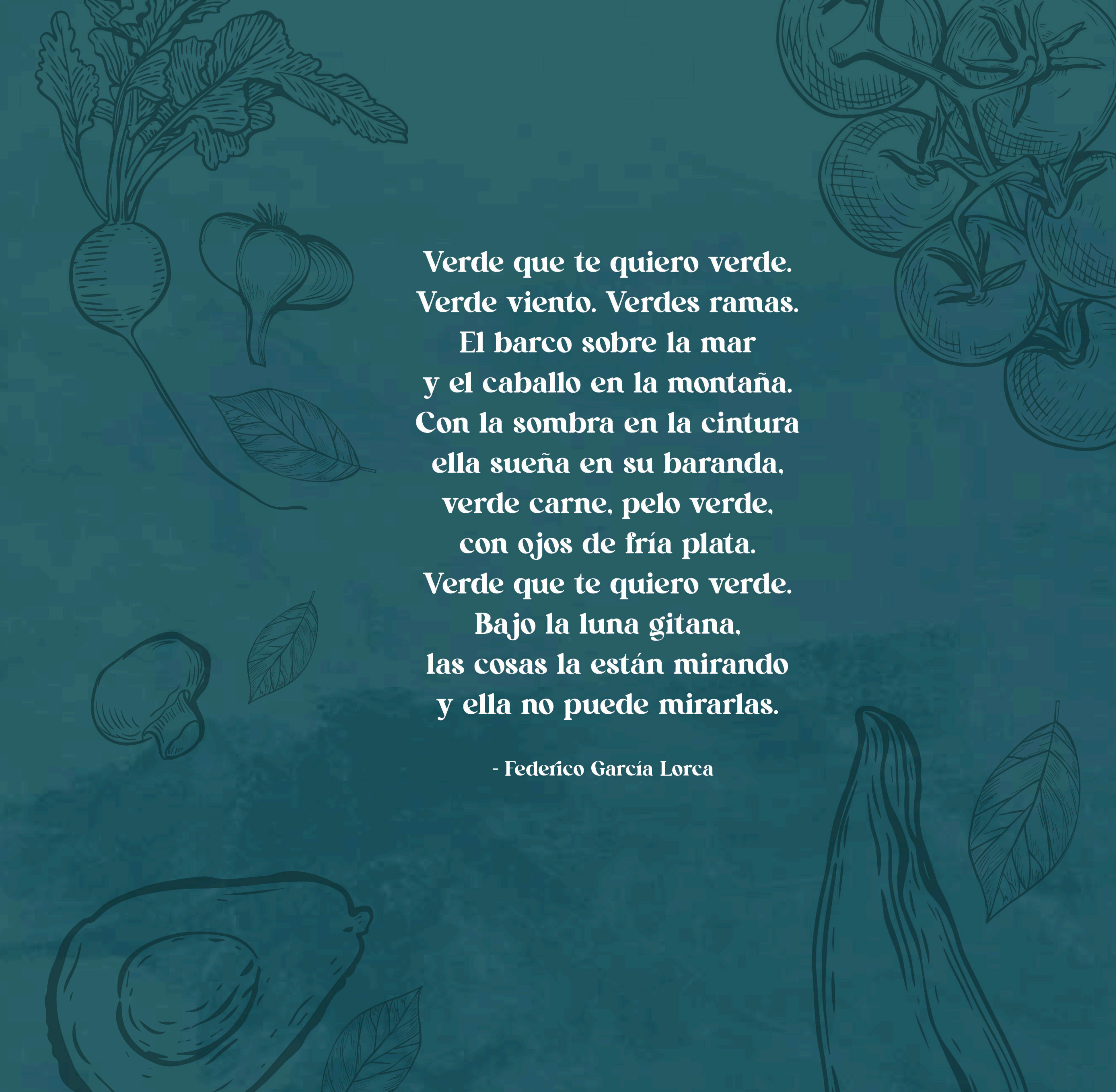


Puerta del mar

ABRE LA PUERTA DEL MAR, BIENVENIDO A CASA.



**Verde que te quiero verde.
Verde viento. Verdes ramas.
El barco sobre la mar
y el caballo en la montaña.
Con la sombra en la cintura
ella sueña en su baranda,
verde carne, pelo verde,
con ojos de fría plata.
Verde que te quiero verde.
Bajo la luna gitana,
las cosas la están mirando
y ella no puede mirarlas.**

- Federico García Lorca

Verde que te quiero verde

Tomate aliñado con aguacate de aquí y melva canutera

Tomato with its dressing, homegrown/local avocado and 'canutera' frigate tuna

15,90

Burrata templada con mix de cherrys, rúcula, mermelada de tomate y pesto injectado

Warm burrata with mixed cherry tomatoes, arugula, tomato jam and injected pesto

15,90

Sexitimbal de mango con queso de cabra y anchoas del cantábrico con miel de romero

Mango (almuñecar) timbale with goat cheese and Cantabrian anchovies with rosemary honey

15,90

Ensalada de pimientos escalibadas, aguacate, cebolleta dulce y ventresca

Tuna Ventresca salad with roasted peppers, avocado, sweet spring onion

15,90

Ensalada de manzana caramelizada, rulo de cabra, nueces y helado de manzana verde con vinagreta de miel y mostaza

Caramelised apple salad, goat cheese log, walnuts and green apple ice cream with honey-mustard vinaigrette

16,90



Zarpamos



Nuestra ensaladilla de gamba blanca

Our white prawns salad

14,90

Croquetas Puerta del Mar (de serrano, quisquilla o calamar en su tinta)

Croquettes Puerta Del Mar (choice of serrano ham, shrimp or squid in its ink)

2,20/und

Tartar de salmón sobre guacamole con crujiente de patacón

Salmon tartar on a guacamole base with crispy 'patacón' (slice of fried banana)

19,90

Tartar de atún macerado en ponzu con aguacate, wakame y huevo frito

Ponzu marinated tartar with avocado, wakame and fried egg

20,90

Nuestro ceviche de corvina

Our sea bass ceviche

19,90

Mejillones al vapor o a la catalana, como le dé a usted la gana

Mussels, steamed or Catalan style, whatever you deem best

15,90

Almejas de carril a la marinera o al vino. Elija sin miedo para ponerse fino

Clams in a marinara or wine sauce. Choose without fear

17,90

Rómpeme los huevos con gambas cristal, foie y patatas deluxe

Spanish 'huevos rotos' with white glass shrimp, foie gras deluxe fries

18,90

Huevos rotos con patata fina y Bogavante (recomendado para compartir)

Spanish 'huevos rotos' with thin fries and lobster (recommended for sharing)

44,90

**Puntilla de calamar con huevo frito
y pimientos del padrón** **18,90**

Squid tips with fried egg and padrón peppers

**Pulpo a la parrilla con parmentier
de patata y mantequilla tostada** **24,90**

*Grilled octopus with potato parmentier and
toasted butter*

**Bacalao frito con tomate casero
y pimientos verdes** **15,90**

*Fried cod with homemade tomato and green
peppers*

Gambitas al pil pil, las de toda la vida **13,90**

Prawns in pil pil sauce, the ones everyone loves

Quedabien (gambas al ajillo con almejas) **17,90**

*Looking good/ You never go wrong with this
(garlic prawns and clams)*



Nuestros arroces

Arroz negro con un punto picante

Black Rice with a touch of spicy

19,90/persona

Ciego del señorito

'Ciego del señorito' (ready to eat with no fuss)

19,90/persona

Mixto de calamar y secreto ibérico

Mixed squid and Iberian pork (shoulder muscle)

21,90/persona

Caldoso con bogavante

Brothy with lobster

24,90/persona

Con verduras y ya

Vegetables and that's it

17,90/persona

Meloso con pulpo

Creamy with octopus

22,90/persona



Navegando con pescaíto (Crujiente o plancha)

Boquerones al limón, desraspados o no 13,90

‘Boquerones’ (fried anchovies) with lemon, with or without bones

Calamar nacional a la plancha o si lo prefieres, hecho anillas 22,90

Grilled calamari from our coasts or, if you prefer, in rings

Rosada con alioli 15,90

Kingklip with alioli

Bocaditos de bacalao en pasta Orly 14,90

Cod bites in Orly pasta

Salmonetes de roca 16,90

Rock red mullet

Sepia y sus 3 aliolis 14,90

Cuttlefish and its 3 alioli sauces

Rape blanco 16,90

White monkfish






Selección Virgen de la Antigua (variado de pescaíto y concha, ya sea crujiente, plancha o vapor) 39,90 (mín 2 personas)

Virgen de la Antigua selection (assorted small fish and shellfish, either crispy, grilled or steamed)



Para pescaíto elaborado sin gluten contacte con nuestro personal

For gluten-free fish, please contact our staff



**Si mi voz muriera en tierra
llevadla al nivel del mar
y dejadla en la ríbera.
Llevadla al nivel del mar
y nombradla capitana
de un blanco bajel de guerra.
¡Oh mi voz condecorada
con la insignia marinera:
sobre el corazón un ancla
y sobre el ancla una estrella
y sobre la estrella el viento
y sobre el viento una vela!**

- Rafael Alberti

De la Lonja

Quisquilla de Motril

Shrimp from Motril

Según mercado

In accordance to the market

Gamba Blanca

White prawns

Según mercado

In accordance to the market

Ostras de Normandía con limón o no

Oyster from Normandie with lemon or not

Según mercado

In accordance to the market

Gamba Roja

Red Prawns

Según mercado

In accordance to the market

Carabineros

Scarlet Shrimp

Según mercado

In accordance to the market

Dorada

Gilthead sea bream

S/P - 4,5€ / 100gr

Lubina

Sea bass

S/P - 4,5€ / 100gr

Lenguado

Sole fish

S/P - 4,5€ / 100gr

Pargo

Red snapper

S/P - 4,5€ / 100gr

Rodaballo

Turbot

S/P - 5€ / 100gr

Gallopedro

John Dory Fish

S/P - 5€ / 100gr





Marinero en Tierra

Secreto Ibérico con crujiente de bacon 19,90

Iberian pork (shoulder muscle) with crunchy bacon

Picanha de Angus 22,90

Angus Picanha

Bife de Lomo alto Argentino 23,90

Argentinian Beef Tenderloin Steak

San Jacobo de ternera con serrano y queso 22,90

Veal 'San Jacobo' with Serrano Ham and cheese

Entrecot de vaca vieja a la brasa 24,90

Charcoal grilled Mature Sirloin steak

Solomillo de Ternera a la gorgonzola 25,90

Beef tenderloin with gorgonzola

Pierna de cordero a baja temperatura con patatas panaderas 26,90

Leg of lamb cooked at low temperature with sliced fries

Chuletón de vaca vieja 39,90

Mature beef chop

Muy nuestro

Tartar de atún con helado de mandarina sobre tierra de almendra y pistachos garrapiñados **22,90**

Tuna tartar with mandarin ice cream on almond soil and caramelised pistachios

Bacalao con muselina de ajo y pisto manchego **19,90**

Cod with garlic mousseline and 'Pisto' from La Mancha (Ratatouille La Mancha style)

Pulpo picantón con mojo canario y papas aliñás **25,90**

Spicy octopus with "mojo canario" sauce and dressed potatoes

Tataki de atún con chutney de piña y crunch de cebolla **22,90**

Tuna tatami with pineapple chutney and onion crunch

Rape a la marinera al estilo del Chef **24,90**

Monkfish in a seafood sauce Chef style

Fideua de pescado de roca con ali oli de Mango **20,90/persona**

Rock fish fideua with mango Ali oil sauce

Pez espada de Motril con almejas en salsa de ajo, vino y perejil **20,90**

Swordfish from Motril with clams in a garlic, wine and parsley sauce

Solomillo de atún al punto con escamas de sal **24,90**

Tuna sirloin steak with salt flakes



Lo penúltimo

Tarta de queso fluida

Melting cheesecake

6,50

Tiramisú clásico casero

Classic Homemade Tiramisú

6,50

Mousse de mango, el de toda la vida de esta casa

Mango mousse, the everlasting one of this house

6,50

7 chocolates

7 chocolates

6,90

Leche frita con helado de mango y crema inglesa

‘Leche frita’ (sweet, firm, cold milk-pudding encased in a warm, crunchy fried shell of flour and egg) with mango ice cream and custard

6,90

Bartolillos con un agujero solo

‘Bartolillos’ (cream pastry)

1,80/und



Para conocer los alérgenos, contacte con nuestro personal









Servicio de pan: 1,2 por persona





*Para la Carta de Vinos, consulte
con nuestro personal*



Virgen del Carmen, y patrona mía,
escrito está en la frente de la aurora,
cuyo manto es el mar de mi bahía.
Que eres mi timonel, que eres la guía
de mi oculta sirena cantadora,
escrito está en la frente de la proa
de mi navío, al sol del mediodía.
Que tú me salvarás, ¡oh marinera
Virgen del Carmen!, cuando la escollera
parta la frente en dos de mi navío,
loba de espuma azul en los altares,
con agua amarga y dulce de los mares
escrito está en el fiero pecho mío.»

- Rafael Alberti