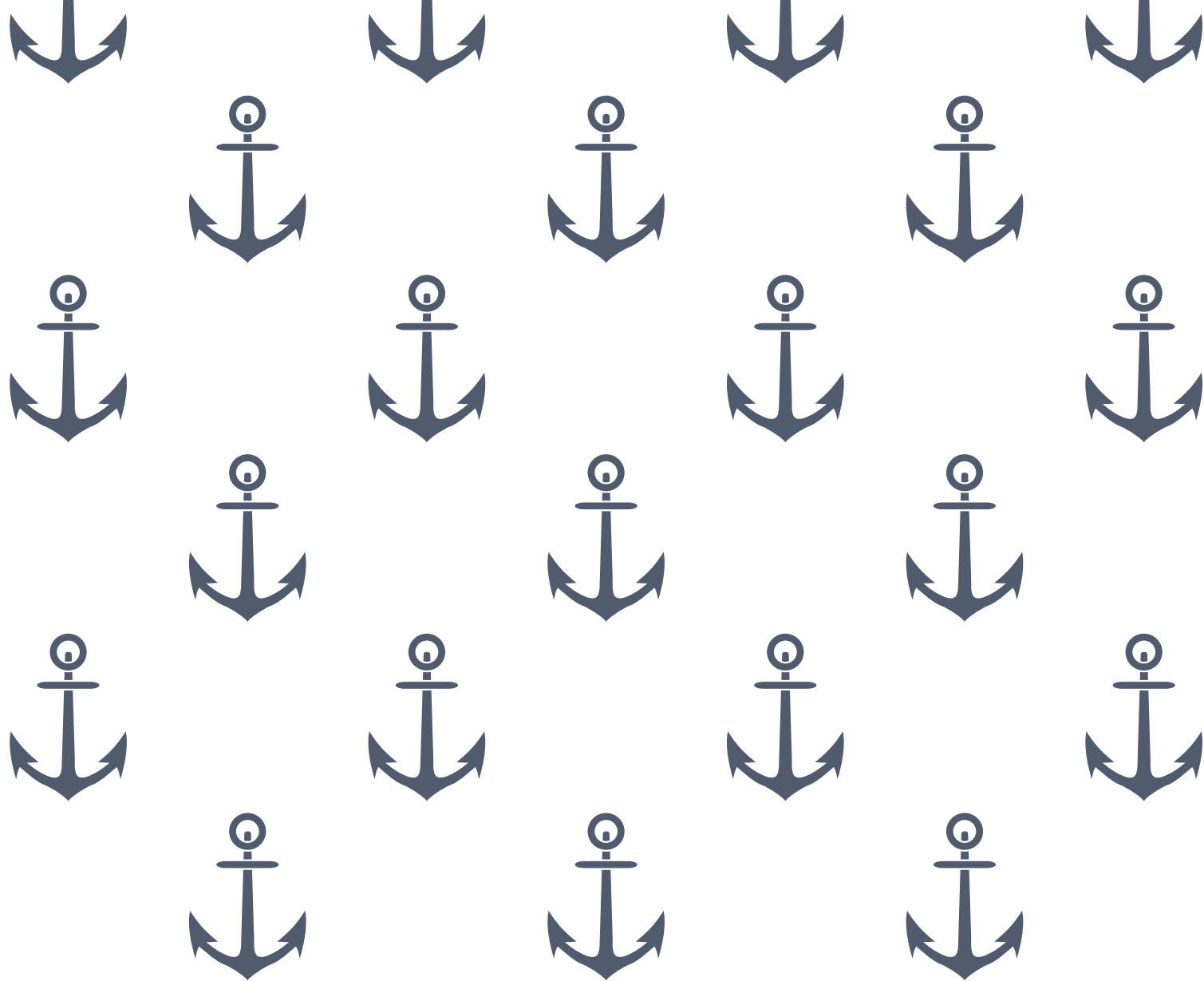




carta

www.mesonmarinero.com
Teléfono 942 860 005
Correría, 23, Castro Urdiales, Cantabria

Cada marea trae una historia distinta. Cada plato, un pedazo de ella.

Entrantes Fríos y Ensaladas

Ensalada de la casa	20€
Ensalada templada	25€
Ensalada mixta	18€
Ensaladilla rusa	18€
Salpicón de marisco y rape	26€
Txangurro (servido frío)	37€
Jamón ibérico de bellota 100 %	26€
Foie	23€
Pudin de cabracho	18€
Ostras (precio unidad)	5€

Entrantes Calientes

Sopa de pescado	18€
Pulpo a la gallega	24€
Chipirones a la plancha con cebolla caramelizada	20€
Almejas (al vapor, marineras, salsa verde o plancha con refrito)	27€
Langostinos salvajes (6 unidades)	33€
Gambas de Huelva	27€
Marmita de bonito (por persona)	18€
Albóndigas de bonito (5 uds.)	21€
Guisantes con bacalao y almejas	24€
Navajas a la Plancha	12€
Viera del Pacífico a la plancha	22€
Mejillones vapor	11€
Mejillones con tomate	12€
Vieira rellena	6,50€
Rabas	10€
Chopitos	12€
Cazuelita de pimientos rojos asados	12€
Pimientos verdes	6,50€
Croquetas de jamón (precio unidad)	2.5€

Nuestras Carnes

Chuletón ganado mayor, 40 días maduración con guarnición	65€/kg
Cordero asado	28€
Chuletillas de lechazo	28€
Rabo estofado	26€
Solomillo de ganado mayor con su guarnición	26€

Una cuidada selección de carnes elaboradas con el mismo respeto por el producto que define nuestra cocina.

Cada jornada comienza mucho antes de que la cocina encienda los fogones.

Pescados del Marinero

Merluza salvaje a la romana	27€
Arroz con bogavante (precio persona)	39€
Rodaballo salvaje*	70€/kg
Lubina del Cantábrico*	60€/kg
Rape negro*	50€/kg
Besugo*	80€/kg
Rey*	90€/kg
San Pedro*	60€/kg
Bacalao ajoarriero/vizcaína/pil-pil	28€
Lomo de bacalao plancha*	20€
Pescado del día*	Consultar

Los pescados se sirven con guarnición de patata panadera*

Los precios son orientativos, pueden variar según precio mercado*

Mariscada

Bogavante, Nécoras (2), Almejas (12), Gambas (12), Navajas (12), Mejillones (12), Langostinos (6)	130€ 2 personas
--	--------------------

Mariscos

Bogavante*	80€/kg
Langosta*	130€/kg
Centollo*	45€/Kg
Nécora*	45€/kg
Percebes*	140€/Kg
Quisquillón*	150€/kg

Los precios son orientativos, pueden variar según precio mercado. Pregúntanos*

Postres

Postres caseros, originales y muy sabrosos, variando diariamente,
Pregúntanos

Pregúntanos por Nuestras Opciones Veganas

Un buen vino siempre encuentra su sitio junto a un buen pescado.

Vinos Espumosos

Cantina Alice (moscato d'asti)	22€
Bohigas (Cava)	22€
Gramona (Cava)	36€
Recaredo (Cava)	36€
Trouillard (Champagne)	55€
Soutiran Rosé Grand Cru (Champagne)	70€
Veuve Clicquot (Champagne)	70€

Vinos Blancos

Vaya Pasada (Verdejo)	20€
José Pariente (Verdejo)	23€
Circe (Verdejo)	23€
Mas Escorpí (Chardonnay, Gramona)	26€
Algueira Brandan (Godello)	26€
Gutián (Godello, valdeorras)	26€
Marteleira (Albariño)	22€
Attis (Albariño)	26€
Mar de Frades (Albariño)	28€
Pazo Baion (Albariño)	30€
Casal de Arman (Ribeiro)	25€
Torre Loizaga (Txakoli)	25€
Txomin Etxaniz (Txakoli)	27€
Cantabricus (Cantabria)	22€
Casona Micaela (Cantabria)	24€

Vinos Tintos

Pierola (Rioja Crianza)	23€
Luis Alegre (Rioja Crianza)	23€
Sierra Cantabria (Rioja Crianza)	23€
Muga (Rioja Crianza)	32€
Roda (Rioja Reserva)	42€
Semele (Ribera del Duero)	26€
Corimbo (Ribera del Duero)	36€
Malleolus, Emilio Moro (Ribera del Duero)	38€
Habla nº 36 (Syrah, Extremadura)	45€
Habla nº 33 (Malbec, Extremadura)	45€
Algueira (Mencia)	26€
Las Gravas (Jumilla)	47€

