

ESPETO DE SARDINAS SARDINE SKEWERS 7,50€

ENTRADAS STARTERS

Pan de ajo	1.80€
Garlic bread	
Sopa de mariscos	8.00€
Shellfish soup	
Gazpacho (en temporada)	6.50€
Gazpacho (cold soup)	
Vaso de Gazpacho	1.50€
Gazpacho glass	
Tomate, cebolla y atún (con aguacate 12,00 €)	9.00€
Tomato, onion and tuna (with avocado 12,00 €)	
Ensalada "Los Marinos" (con aguacate 14,00 €)	12.00€
"Los Marinos" salad (with avocado 12,00 €)	
Ensalada pimientos asados	8.00€
Roasted Pepper salad	
Aguacate con langostinos	14.00€
Avocado with prawns	
Cocktail de langostinos	9.50€
Prawns cocktail	
Peregrina gratinada (unid.)	7.00€
Scallop browned under the grill	
Boquerones en vinagre	13.50€
Anchovies in vinegar	
Langostinos al Pil-Pil	12.00€
Pil-Pil prawns	
Pulpo a la gallega o al espeto o plancha	26.00€
Octopus Galician style or "espeto" or grilled	
Porra con Huevo Duro y Atún	7.00€
Porra with hard-boiled egg and tuna	
Berenjenas con Miel de Caña	12.00€
Eggplants with cane honey	
Tortilla de Langostinos con patatas	12.00€
Prawns and potatoes omelette	

PICOTEO

Croquetas caseras (8 unid.)	11.00€
Handmade Croquettes	
Ensaladilla Rusa (con gambas 12,00 €)	9.00€
Russian salad (with prawns 12,00 €)	
Salpicón de langostinos	12.00€
Prawns salad	
Salpicón de pulpo	15.00€
Octopus salad	
Verdura fresca	8.00€
Fresh vegetables	
Patatas fritas o a lo pobre	8.00€
French or poor fries	

Aceitunas / Olives	1.00€
Pan / Bread	1.50€
Precio por persona / Price per Person	
Mantequilla / Butter	0.50€
Mayonesa, Ali-Oli / Mayo, Ali-Oli	2.00€

No se sirven 1/2 raciones Half portions not served

PESCAITO FRITO FRIED FISH

Pez platino (chanquete)	10.00€
Whitebait	
Pez platino con huevos fritos (chanquete)	12.00€
Whitebait with fried eggs	
Boquerones	11.00€
Baby anchovies	
Boquerones al limón	13.50€
Baby anchovies in lemon	
Salmonetitos	14.00€
Red mullets	
Cazón en adobo	10.00€
Marinated dogfish	
Jurelitos	9.00€
Scad fish	
Calamares (Nacional)	18.00€
Squid rings	
Huevas de choco frita con patatas fritas y ali-oli	18.00€
Fried choco roe with french fries and ali-oli	
Huevas de choco con patatas fritas, ensalada de pimientos y huevo frito	28.00€
Fried choco roe with french fries, Roasted Pepper salad and fried egg	
Fritura "Los Marinos" (2 personas)	35.00€
"Los Marinos" fried fish assortment	
Pijotas	15.00€
Baby hake	
Langostinos fritos	12.00€
Fried big Prawns	
Rosada frita	17.00€
Fried Red snapper	
Gamba cristal con ensalada de pimiento y huevo frito	18.00€
Crystal shrimp with salad pepper and fried egg	
Bacalao en tempura	25.00€
Cod in tempura	
Rosada en tempura	25.00€
Red snapper in tempura	
Tortillita de Camarones (unid.)	18.00€

PESCADOS A LA SAL AL HORNO.

A LA ESPALDA O ESPETO

SALTED, OVEN BACK OR ESPETO FISH

Lubina (Kg.) / Seabass (kg)	55.00€
Voraz (Kg.) / Sea Bream (kg)	70.00€
Pargo (Kg.) / Pargo (kg)	70.00€
Dorada (Kg.) / Gilthead (kg)	55.00€
Salmonete (Kg.) / Mullet (kg)	70.00€
Urta (Kg.) / Urta (kg)	70.00€
Mero (Kg.) / Grouper Fish (kg)	70.00€
Rape (Kg.) / Monkfish (kg)	60.00€

MARISCOS SHELLFISH

Almejas salteadas (ajitos, aceite y vino blanco)	14.00€
Sauteed clams (garlic, olive oil, white wine)	
Almejas de Carril	26.00€
Shell clams from Carril	
Coquinas plancha	22.00€
Sauteed wedge shell clams	
Gambas plancha o cocidas	26.00€
Prawns (grilled or cooked)	
Mejillones (Salteados o vapor)	10.00€
Mussels (Sauteed or steamed)	
Mejillones a la Marinera	14.00€
Mussels with Marinera sauce	
Zamburiña (unid.)	3.50€
Variegated Scallop (unit)	
Conchas finas (unid.)	1.00€
Large clams (unit)	
Ostras XL Gillardeau (unid.)	5.50€
Oysters XL Gillardeau (unit)	
Carabineros	160.00€ (kg)
Large red prawns	
Langosta A la plancha, frita o cocida	120.00€ (kg)
Spiny lobsters. Grilled, fried or boiled	
Bogavante A la plancha, frita o cocida	100.00€ (kg)
Lobster. Grilled, fried or boiled	
Gambas de Garrucha	160.00€ (kg)
Prawns from Garrucha	

PESCADOS PLANCHA GRILLED FISH

Rosada a la plancha	17.00€
Grilled Red snapper	
Bacalao en aceite al horno	25.00€
Cod fish	
Pez espada	16.50€
Sword fish	
Salmón	17.00€
Salmon	
Calamar (Plancha o frito)	48.00€ (kg)
Squid (grilled or fried)	
Lenguado	55.00€ (kg)
Sole	
Rodaballo (Plancha o frito)	55.00€ (kg)
Turbot (grilled or fried)	
Gallineta (Plancha o frito)	70.00€ (kg)
Gallineta (grilled or fried)	
Rosada a la Marinera	24.00€
Red Snapper with Marinera sauce	
Atún fresco al espeto	24.00€
Skewed Fresh Tuna	

¡Pregunte a nuestro personal por las sugerencias del día!
Ask the waiter for the daily suggestions

ARROCES Y PASTA RICES & PASTA

Precio por persona
17.50€

Paella de marisco (mínimo 2 pers.)	35.00€
Shellfish Paella (minimum 2 pers.)	
Arroz caldoso (mínimo 2 pers.)	35.00€
Soggy rice (minimum 2 pers.)	
Arroz caldoso con Bogavante (mínimo 2 pers.)	Consultar precio Ask price
Soggy rice with Lobster (minimum 2 pers.)	
Arroz caldoso con Carabineros (mínimo 2 pers.)	Consultar precio Ask price
Soggy rice with Carabineros (minimum 2 pers.)	
Arroz negro (mínimo 2 pers.)	35.00€
Black rice (rice with squid ink) (minimum 2 pers.)	
Fideua (mínimo 2 pers.)	35.00€
Fideua (minimum 2 pers.)	
Fideua sin gluten (mínimo 2 pers.)	35.00€
Fideua without gluten (minimum 2 pers.)	
Espaguetis marinera (mínimo 2 pers.)	35.00€
Spaghetti Marinera style (minimum 2 pers.)	
Espaguetis marinera sin gluten (mínimo 2 pers.)	35.00€
Spaghetti Marinera style without gluten (minimum 2 pers.)	

Festivos y fines de semana
solo por encargo
Holidays and weekends
only for request

CARNES MEATS

Entrecote Angus / Angus Entrecôte	26.00€
Filete de Pollo / Chicken fillet	14.00€
* Salsa a la Pimienta / Pepper sauce *	2.50€

PARA LOS NIÑOS FOR KIDS

Espaguetis con Tomate	8.00€
Spaghetti with tomato	
Escalope de pollo	10.00€
Escalope of chicken	
Rosada Empanada	10.00€
Fried Red snapper	
Huevos fritos con patatas	8.50€
Fried eggs with potatoes	

I.V.A. Incluido / V.A.T. included

ESPETO DE SARDINAS

POSTRES DESSERTS

Coulant caliente con helado y nata 🍷🍷🍷🍷
Hot coulant with ice cream and cream **7.00€**

Tiramisú 🍷🍷🍷🍷
Tiramisu **6.50€**

Milhojas 🍷🍷
Vanilla Slice **6.50€**

Strudel de Manzana caliente con helado y nata
Hot apple tartlet with ice cream and cream 🍷🍷🍷🍷 **7.00€**

Tarta de Queso con sirope de Frutos Rojos 🍷🍷
Cheesecake with Red Fruit Syrup **6.50€**

Tocino de Cielo 🍷
Baked egg dessert with sugar **6.00€**

Flan casero (con o sin nata) 🍷
Homemade Crème caramel (with or without cream) **6.00€**

Flan con helado de vainilla y nata 🍷🍷🍷🍷
Crème caramel with ice cream and cream **7.00€**

Tarta de Chocolate y Galletas 🍷🍷🍷🍷
Chocolate Cake and Cookies **6.50€**

Tarta de Queso al horno con Brownie 🍷🍷🍷🍷
Baked Cheesecake with Brownie **6.50€**

Flan de Queso con Caramelo 🍷
Cheese Flan with Caramel **6.50€**

Tartaleta fina de manzana caliente con helado de vainilla y nata
Thin warm apple tartlet with vanilla ice cream and cream **7.00€**

Extra de helado
Ice cream extra **2.00€**

Crepes

Crepe con Nutella
Nutella Crepe **7.00€**

Crepe con Nutella, Helado de vainilla y nata
Nutella Crepe with vanilla ice cream and cream **8.00€**

VINOS WINES

TINTO RED WINE

Vino Selección ^{3/4} **18.00€**

Campillo. Reserva (Rioja) **32.00€**
100% Tempranillo

Campillo. Crianza (Rioja) **24.00€**
100% Tempranillo

Marqués de Murrieta **38.00€**

Portia. Crianza (Ribera del Duero) **23.00€**
100% Tempranillo

Portia. Roble (Ribera del Duero) **19.00€**
100% Tempranillo

Matarromera. Crianza (Ribera del Duero) **36.00€**
100% Tempranillo

Muga Prado Enea. Gran Reserva (Rioja) **115.00€**

ROSADO ROSÉ WINE

Vino Selección ^{3/4} **18.00€**

Peñascal. Aguja (Castilla y León) **18.00€**
Tempranillo, Garnacha

Fragancia de Marta. (Penedés) **26.00€**
97% Sauvignon Blanc, 3% Pinot Noir

Viña Esmeralda Rosé. Torres (Penedés) **22.00€**
100% Garnacha Tinta

Côte des Roses. Rosé **25.00€**
Garnacha, Cinsault, Syrah, Francia

CHAMPAGNE

Louis Roederer. Brut Premier **89.00€**
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Mœt Chandon. Brut Imperial **70.00€**
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

BLANCO WHITE WINE

Vino Selección ^{3/4} **18.00€**

Verdejo de la casa **18.00€**
100% Verdejo

Frizzante 5.5° **18.00€**
100% Verdejo

Louro (Valdeorras) **28.00€**
100% Godello

Contino BL **49.00€**
85% Viura, 5% Malvasia, 10% Garnacha blanca ^{3/8} **12.00€**

Viña Esmeralda. Torres (Penedés) **21.00€**
Moscatel, Gewürztraminer

Milmanda. Torres **98.00€**
100% Chardonnay

Finca La Colina. (Rueda) **26.00€**
100% Sauvignon Blanc

José Pariente. (Rueda) **24.00€**
100% Verdejo

Mar de Frades. (Rías Baixas) **28.00€**
100% Albariño

Mar de Frades. Magnum (Rías Baixas) **54.00€**
100% Albariño

Albariño (Rías Baixas) **22.00€**
100% Albariño

Castillo de Miraflores. Semidulce (Rueda) **18.00€**
100% Verdejo

Gran Viña Sol **25.00€**
100% Chardonnay

El Gordo del Circo **27.00€**
100% Verdejo

CAA

Juvé y Camps. Reserva de la Familia. Brut Nature ^{3/4} **28.00€**

Conde de Caralt. Blanc de Blancs. Brut **18.00€**
Macabeo, Parellado, Viura, Xarel·Lo

Benjamín. **6.00€**

CAFÉS COFFEES



Café Irlandés
Irish Coffee
6.50€

Sorbete de limón con Cava
Lemon sorbet & cava
6.50€

Sorbete Coronel con Vodka
Lemon sorbet & vodka
6.50€

Café con helado
Coffee with ice cream
4.50€



Carajillo de Baileys con hielo
Black coffee with Baileys and ice
3.80€



1 BOLA
2.30€



3.30€
CONTIENE
GLUTEN

Negrítón



TARRINA DE PLÁSTICO PARA LLEVAR

1 BOLA
2.20€

2 BOLAS
4.40€

Sabores Flavours



Nata
Cream



Chocolate
Dark Chocolate



Vainilla
Vanilla



Fresa
Strawberry



Turrón
Nougat



Limón
Lemon



Stracciatella
Stracciatella



Caramelo
Caramel



2.00€
SIN GLUTEN

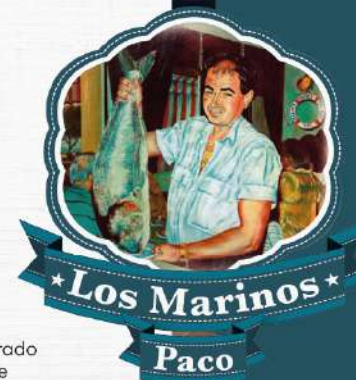
MAGNUM
Fiel al placer



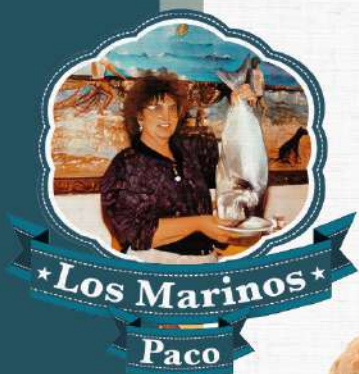
3.30€
SIN GLUTEN

MAGNUM

Blanco, Almendrado
Doble Chocolate



HELADOS ICE CREAMS



Sabores Flavours



COPAS DE HELADO

Con 1, 2 o 3 bolas de helado a tu elección
1, 2 or 3 coops of your choice of ice cream

1 BOLA
2.00€

2 BOLAS
4.00€

3 BOLAS
6.00€



COCO HELADO
Ice cream coconut
5.50€



Sin gluten
Without gluten



TARTA DE WHISKY
Whisky cake, sugar
5.50€



BOMBONEIRA (12unds)
12 delicious ice cream chocolates
8.00€



COPA BANANA SPLIT
Banana Split cup
8.00€

Postres Desserts

Coulant caliente con helado y nata 7.00€
Hot coulant with ice cream and cream

Tiramisú 6.50€
Tiramisu

Milhojas 6.50€
Vanilla Slice

Strudel de Manzana caliente con helado y nata 7.00€
Hot apple tartlet with ice cream and cream

Tarta de Queso con sirope de Frutos Rojos 6.50€
Cheesecake with Red Fruit Syrup

Tocino de Cielo 6.00€
Baked egg dessert with sugar

Flan casero (con o sin nata) 6.00€
Homemade Crème caramel (with or without cream)

Flan con helado de vainilla y nata 7.00€
Crème caramel with ice cream and cream

Tarta de Chocolate y Galletas 6.50€
Chocolate Cake and Cookies

Tarta de Queso al horno con Brownie 6.50€
Baked Cheesecake with Brownie

Flan de Queso con Caramelo 6.50€
Cheese Flan with Caramel

Tartaleta fina de manzana caliente con helado de vainilla y nata 7.00€
Thin warm apple tartlet with vanilla ice cream and cream

Extra de helado 2.00€
Ice cream extra

Crepes

Crepe con Nutella 7.00€
Nutella Crepe

Crepe con Nutella, Helado de vainilla y nata 8.00€
Nutella Crepe with vanilla ice cream and cream



Refresco / Soft Drinks	2.90€
Nestea / Aquarius	3.20€
Agua / Mineral Water	2.50€
Agua grande / Mineral big Water	3.50€
Agua con gas / Sparkling Water	3.00€
Copa de vino blanco o verdejo Glass of white wine	3.50€
Copa de rioja / Glass of red wine	3.50€
Copa de ribera / Glass of Ribera	3.80€
Copa de rosado / Glass of rose wine	3.50€
Copa de albariño / Glass of albariño	4.00€
Caña cerveza / Draft beer	2.80€
Pinta cerveza o tinto de verano Pint of beer or tinto de verano	4.00€
Jarra de litro de cerveza o tinto de verano Jug of beer or tinto de verano	9.00€
1/3 Victoria, Estrella Galicia, Radler, Sin alcohol	3.00€
1/3 Alhambra Verde, Heineken	3.50€
Zumo naranja natural / Natural Orange Juice	3.00€
Café / Infusión / Coffee and infusions	2.20€
Capuccino	2.50€
Carajillo	3.80€
Mojito	8.00€
Mojito sin alcohol	7.00€
Piña colada	8.00€
Aperol Spritz	7.00€
Sangría / Jug of Sangria	15.00€
Copa de Sangría / Glass of Sangria	6.00€
Sangría de Cava	20.00€
Copa Vino Málaga	3.00€
Copa Pedro Ximenez	4.50€
Copa de Jerez Manzanilla	3.00€
Martini blanco / rojo	4.50€
Vermouth	5.50€
Beileys	5.00€
Pacharan	4.50€
Pacharan Baines Oro	6.00€
Orujo	4.00€
Limonchelo	4.00€
Tía María	4.00€
Vodka Caramelo	4.00€
Anís dulce / seco	2.50€
Amaretto	4.00€

I.V.A. Incluido / V.A.T. included



BRANDY

Soberano	3.50€
Magno	3.50€
1866	9.00€
Carlos I	9.00€

RON RUM

Barceló	7.00€
Brugal	7.00€
Cacique	7.00€
Cacique 500	7.50€
Legendario	7.50€
Ron Miel	6.50€
Habana 7	7.50€
Matusalen añejo	7.00€
Matusalen 15 años	10.50€
Bacardi	7.00€
Zacapa	12.00€

GINEBRA

Larios	7.00€
Larios 12	7.50€
Larios Rosé	7.00€
Beefeater	7.00€
Bombay	7.00€
Puerto de Indias	7.50€
Tanqueray	7.50€
Seagram's	8.00€
Hendrick's	9.50€
Brockman's	9.00€
Nordes	8.00€
Martin Miller	9.50€

*con tónica Fever-Tree Premium -2€

WHISKY

Jameson	7.00€
JB	7.00€
Cutty Sark	7.00€
White Label	7.00€
Red Label	7.00€
Black Label	8.00€
Cardhu	8.00€
Chivas	8.00€
Jack Daniel's	8.00€
Macalan	12.00€

I.V.A. Incluido / V.A.T. included

CARTA DE BEBIDAS DRINKS