

ENTRADAS STARTERS

- 1.80€** Pan de ajo
Garlic bread
- 8.00€** Sopa de marisco
Shellfish soup
- 5.50€** Gazpacho (en temporada)
Gazpacho (cold soup)
- 1.50€** Vaso de Gazpacho
Gazpacho glass
- 7.00€** Tomate, cebolla y atún (con aguacate 9,00 €)
Tomato, onion and tuna (with avocado 9,00 €)
- 8.00€** Ensalada "Los Marinos" (con aguacate 10,00 €)
"Los Marinos" salad (with avocado 10,00 €)
- 8.00€** Ensalada pimientos asados
Roasted Pepper salad
- 12.00€** Aguacate con langostinos
Avocado with prawns
- 9.50€** Cocktail de langostinos
Prawns cocktail
- 7.00€** Peregrina gratinada (unid.)
Scallops browned under the grill
- 12.50€** Boquerones en vinagre
Anchovies in vinegar
- 10.00€** Langostinos al Pil-Pil
Pil-Pil prawns
- 22.00€** Pulpo a la gallega o al espeto o plancha
Octopus Galician style or 'espeto' or grilled
- 7.50€** Espeto de sardinas
Charcoal grilled sardines
- 7.00€** Perra con Huevo Duro y Atún
Porrta with hard-boiled egg and tuna
- 12.00€** Berenjenas con Miel de Caña
Eggplants with cane honey
- 10.00€** Tortilla de Langostinos
Prawns omelette

PICOTEO

- 9.00€** Croquetas (8 unid.)
Croquettes
- 9.00€** Ensaladilla Rusa (con gambas 12,00 €)
Russian salad (with prawns 12,00 €)
- 12.00€** Salpicón de langostinos o palitos de cangrejo
Prawns salad or crab sticks salad
- 15.00€** Salpicón de pulpo
Octopus salad
- 6.00€** Verdura fresca
Fresh vegetables
- 6.00€** Patatas fritas o a la pobre
French or poor fries

Pan 1,50€
Precio por persona

Bread 1,50€
Price per Person

Mantequilla 0,50€
Precio por persona

Butter 0,50€
Price per Person

Mayonesa y Ali-Oli 2,00€
Precio por persona

Mayo and Ali-Oli 2,00€
Price per Person

PESCAITO FRITO FRIED FISH

- 10.00€** Pez platino (chanquete)
Whitebait
- 12.00€** Pez platino con huevos fritos (chanquete)
Whitebait with fried eggs
- 10.00€** Boquerones
Baby anchovies
- 12.50€** Boquerones al limón
Baby anchovies in lemon
- 14.00€** Salmonetes
Red mullets
- 10.00€** Cozón en adobo
Marinated dogfish
- 9.00€** Jurelitos
Scad fish
- 18.00€** Calamares (Nacional)
Squid rings
- 14.50€** Calamaritos
Baby squid
- 28.00€** Fritura "Los Marinos" (2 personas)
"Los Marinos" fried fish assortment
- 15.00€** Pijotas
Baby hake
- 12.00€** Langostinos fritos
Fried big prawns
- 14.00€** Origuillas de Cádiz
Anemones from Cadiz
- 18.00€** Gamba cristal con ensalada de pimiento y huevo frito
Crystal shrimp with salad pepper and fried egg
- 25.00€** Bacalao y verdura en tempura
Cod and vegetables in tempura
- 1.80€** Tortillita de Camarones (unid.)

PESCADOS A LA SAL AL HORNO. A LA ESPALDA O ESPETO

SALTED, OVEN, BACK OR ESPETO FISH

- 52.00€** Lubina (Kg.) / Seabass (kg)
- 69.00€** Varaz (Kg.) / Sea Bream (kg)
- 60.00€** Pargo (Kg.) / Pargo (kg)
- 52.00€** Dorada (Kg.) / Gilthead (kg)
- 60.00€** Salmonete (Kg.) / Mullet (kg)
- 60.00€** Urta (Kg.) / Urta (kg)
- 60.00€** Mero (Kg.) / Groupie Fish(kg)

Todos los platos a la plancha,
a la sal o espeto van
acompañados de patatas a lo pobre y
verdura sauteada, hecha del día
y con mucho cariño.

MARISCOS SHELLFISH

- 12.50€** Almejas saiteadas (ajitas, aceite y vino blanco)
Sauteed clams (garlic, olive oil, white wine)
- 26.00€** Almejas de Carril
Shell clams from Carril
- 21.00€** Coquinas plancha
Sauteed wedge shell clams
- 26.00€** Gambas plancha o cocidas
Prawns (grilled or cooked)
- 10.00€** Mejillones (Salteados o vapor)
Mussels (Sauteed or steamed)
- 14.00€** Mejillones a la Marinera
Mussels with Marinera sauce
- 2.00€** Navajas (unid.)
Razor shell clams (unit)
- 3.00€** Conchas finas (unid.)
Large clams (unit)
- 5.50€** Ostras XL Gillaudeau (unid.)
Oysters XL Gillaudeau (unit)
- 12.00€** Cigalas
Dublin bay prawn
- 16.00€** Carabineros
Large red prawns
- 12.00€** Langosta
Spiny lobsters (local)
- 10.00€** Bogavante
Lobster (local)
- 16.00€** Gambas de Garrucha
Prawns from Garrucha

PESCADOS PLANCHA GRILLED FISH

- 15.50€** Rosada (plancha o frita)
Red snapper (grilled or fried)
- 24.00€** Bacalao en aceite al horno
Cod fish
- 15.50€** Pez espada
Sword fish
- 14.00€** Salmón
Salmon
- 45.00€** Calamar (Plancha o frito)
Squid (grilled or fried)
- 55.00€** Lengüado
Sole
- 55.00€** Radaballo (Plancha o frito)
Turbot (grilled or fried)
- 55.00€** Gallineta (Plancha o frito)
Gallineta (grilled or fried)

ARRICES Y PASTA RICES & PASTA

Precio por
persona
15.00€

- 30.00€** Paella de marisco (mínimo 2 pers.)
Shellfish Paella (minimum 2 pers.)
- 30.00€** Arroz caldoso (mínimo 2 pers.)
Soggy rice (minimum 2 pers.)
- Consultar precio Ask price** Arroz caldoso con Bogavante (mínimo 2 pers.)
Soggy rice with Lobster (minimum 2 pers.)
- Consultar precio Ask price** Arroz caldoso con Carabineros (mínimo 2 pers.)
Soggy rice with Carabineros (minimum 2 pers.)
- 30.00€** Arroz negro (mínimo 2 pers.)
Black rice (rice with squid ink) (minimum 2 pers.)
- 30.00€** Fideua (mínimo 2 pers.)
Fideua (minimum 2 pers.)
- 30.00€** Fideua sin gluten (mínimo 2 pers.)
Fideua without gluten (minimum 2 pers.)
- 30.00€** Espaguetis marinero (mínimo 2 pers.)
Spaghetti Marinera style (minimum 2 pers.)
- 30.00€** Espaguetis marinero sin gluten (mínimo 2 pers.)
Spaghetti Marinera style without gluten (minimum 2 pers.)

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

CARNES MEATS

- 22.00€** Entrecôte/Entrecoste
- 12.00€** Filete de Pollo / Chicken fillet
- 2.50€** * Salsa a la Pimiento / Pepper sauce *
- 2.00€** * Salsa Alioli / Alioli sauce *

PARA LOS NIÑOS FOR KIDS

- 7.00€** Espaguetis con Tomate
Spaghetti with tomato
- 9.00€** Escalope de pollo
Escalope of chicken
- 9.50€** Rosada Empanada
Fried Reo snapper
- 7.00€** Huevos fritos con patatas
Fried eggs with potatoes
- 7.00€** Croquetas con patatas (5 unid.)
Croquettes with potatoes

VINOS WINES

TINTO RED WINE

- ^{3/4}
18.00€ Vino Selección
- 30.00€** Campillo, Reserva (Rioja) 100% Tempranillo
- 23.00€** Campillo, Crianza (Rioja) 100% Tempranillo
- 29.50€** Marqués de Murrieta.
- 22.00€** Portia, Crianza (Ribera del Duero)
100% Tempranillo
- 18.00€** Portia, Roble (Ribera del Duero)
100% Tempranillo
- 34.00€** Mataromera, Crianza (Ribera del Duero)
100% Tempranillo

ROSADO ROSÉ WINE

- ^{3/4}
18.00€ Vino Selección
- 18.00€** Peñascal, Aguja (Castilla y León)
Tempranillo, Gamacha
- 21.00€** Fragancia de Marta, (Penedés)
75% Sauvignon Blanc, 25% Pinot Noir
- 21.00€** Viña Esmeralda Rosé, Torres (Penedés)
100% Gamacha Tinta
- 24.00€** Côte des Roses, Rosé
Gamacha, Chardonnay, Pinot Noir

CHAMPAGNE

- 89.00€** Louis Roederer, Brut Premier
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
- 70.00€** Moët Chandon, Brut Imperial
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

BLANCO WHITE WINE

- ^{3/4}
18.00€ Vino Selección
- 18.00€** Verdejo de la casa 100% Verdejo
- 18.00€** Frizzante 5.5" 100% Verdejo
- 28.00€** Louro (Valdeorras) 100% Godelo
- 42.00€** Contino BL
85% Viura, 5% Malvarilla, 10% Gamacha Blanco
- 18.00€** Viña Esmeralda, Torres (Penedés)
Macabeo, Gewürztraminer
- 10.00€**
- 85.00€** Milmanda, Torres 100% Chardonnay
- 26.00€** Finca La Collina, (Rueda)
100% Sauvignon Blanc
- 24.00€** José Pariente, (Rueda) 100% Verdejo
- 27.00€** Mar de Frades, (Rías Baixas)
100% Albariño
- 41.00€** Mar de Frades, Magnum (Rías Baixas)
100% Albariño
- 21.00€** Albariño (Rías Baixas) 100% Albariño
- 16.00€** Castillo de Miraflores, Serridulce (Rueda)
100% Verdejo
- 25.00€** Gran Viña Sol 100% Chardonnay
- 25.00€** El Gordo del Circo 100% Verdejo

CVA

- ^{3/4}
28.00€ Juvé y Camps, Reserva de la Familia,
Brut Nature
- 18.00€** Conde de Caralt, Blanco de Blancos,
Brut Macabeo, Parellada, Viura, Xarel·Lo
- 6.00€** Benjamin.

RESTAURANTE

Los Marineros

Paco





- 2.70€** Refresco / *Soft Drinks*
3.20€ Nestea / *Aquarius*
2.50€ Agua / *Mineral Water*
3.50€ Agua grande / *Mineral big Water*
3.00€ Agua con gas / *Sparkling Water*
- 3.50€** Copa de vino blanco o verdejo
Glass of white wine
3.50€ Copa de rioja / *Glass of red wine*
3.80€ Copa de ribera / *Glass of Ribera*
3.50€ Copa de rosado / *Glass of rose wine*
4.00€ Copa de albariño / *Glass of albariño*
- 2.50€** Caña cerveza / *Draft beer*
4.00€ Pinta cerveza o tinto de verano
Pint of beer or tinto de verano
9.00€ Jarra de litro de cerveza o tinto de verano
Jug of beer or tinto de verano
3.00€ 1/3 Victoria, Estrella Galicia, Radler, Sin alcohol
3.50€ 1/3 Alharmbra Verde, Heineken
- 2.50€** Zumo naranja natural / *Natural Orange Juice*
4.50€ Zumo naranja natural Doble
Doble natural Orange Juice
2.00€ Café / *Infusión / Coffee and infusions*
2.50€ Capuccino
3.50€ Carajillo
- 8.00€** Mojito
7.00€ Mojito sin alcohol
8.00€ Piña colada
7.00€ Aperol Spritz
15.00€ Sangría / *Jug of Sangria*
6.00€ Copa de Sangría / *Glass of Sangria*
20.00€ Sangría de Cava
- 2.50€** Copa Vino Málaga
4.50€ Copa Pedro Ximenez
2.50€ Copa de Jerez Manzanilla
4.50€ Martini blanco / rojo
5.50€ Vermouth
5.00€ Beileys
4.50€ Pacharan
6.00€ Pacharan Baines Oro
4.00€ Orujo
4.00€ Limonchelo
4.00€ Tía María
4.00€ Vodka Caramelo
2.50€ Anís dulce / seco
4.00€ Amaretto

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

BRANDY

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

RON RUM

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

GINEBRA

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

*con tónica Fever-Tree Premium +2€

WHISKY

- 7.00€** Jameson
7.00€ JB
7.00€ Cutty Sark
7.00€ White Label
7.00€ Red Label
8.00€ Black Label
8.00€ Cardhu
8.00€ Chivas
8.00€ Jach Daniels
12.00€ Macalan

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



Los Marineros

Paco

Sabores Flavours



Nata
Cream



Chocolate negro
Dark Chocolate



Vainilla
Vanilla



Fresa
Strawberry



Turrón
Nougat



Limón
Lemon



Stracciatella
Stracciatella



Caramelo
Caramel

COPAS DE HELADO

Con 1, 2 o 3 bolas de helado a tu elección
1, 2 or 3 scoops 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 deliciosos ice cream chocolates



6.00€

COPA BANANA SPLIT

Banana Split cup



7.00€

Postres Desserts

Coulant caliente con helado y nata

Hot coulant with ice cream and cream

6.00€

Tiramisú

Tiramisu

6.00€

Milhojas

Vanilla Slice

6.00€

Strudel de Manzana caliente con helado y nata

Hot apple tartlet with ice cream and cream

6.00€

Tarta de Queso con sirope de Frutos Rojos

Cheesecake with Red Fruit Syrup

6.00€

Tocino de Cielo (sin gluten)

Baked egg dessert with sugar (without gluten)

5.50€

Flan solo ó con nata

Crème caramel or Crème caramel with cream

5.50€

Flan con helado de vainilla y nata

Crème caramel with ice cream and cream

6.00€

Tarta de Chocolate y Galletas

Chocolate Cake and Cookies

6.00€

Tarta de Queso al horno con Brownie

Baked Cheesecake with Brownie

6.00€

Flan de Queso al horno con Caramelo

Baked Cheese Flan with Caramel

6.00€

Tarta del día

Daily Cake

6.00€

Extra de helado

Ice cream extra

2.00€



6.00€

Café Irlandés
Irish Coffee

Sorbete de limón con Cava
Lemon sorbet & cava

6.00€

Sorbete Coronel con Vodka
Sorbete de limón con Vodka
Lemon sorbet & vodka

6.00€



6.00€

Copa de Chocolate caliente con helado y nata
Hot chocolate cup with ice cream and cream

Café con helado
Coffee with ice cream

4.00€



3.50€

Carajillo de Baileys con hielo
Black coffee with Baileys and ice



FRIGO

2.00€

4.00€

CONOS
1 o 2 bolas
1 or 2 cones

Sabores Flavours



Nata

Chocolate negro

Vanilla

Fresa

Tiramisú

Limón

Straccinella

Caramelo



3.30€

Magnum



2.00€

MAGNUM
fiel al placer



3.30€

MAGNUM
Blanco, Almendrado
Doble Chocolate

