Menú Metrio

Un homenaje al patrón del barco El Marinero, Metrio Salas. Su padre y su abuelo también eran marineros y salían a la mar en la ría de Miengo con un barco que solo tenía velas. Metrio se jubiló con 59 años, pero hasta entonces, estuvo saliendo a la mar todos los días desde los 14 años, de 3 de la mañana a 3 de la tarde. Siempre habla de la mar con orgullo, pasión y respeto. Nosotros le damos las gracias porque nos trajo siempre el mejor pescado y porque las olas son preciosas desde la costa, pero tremendamente duras cuando estás dentro de ellas.

Picoteo:

Croquetas de jamón hechas con leche fresca de La Cántara

Ensalada de pimientos rojos doblemente asados con bonito del bueno, anchoas, cebolla asada, puerros y tomate confitado

Pastel de cabracho 100% casero, con tostas y mayonesa

Taquitos de pez de roca empanados con mayonesa de anchoa y patatitas crujientes

Plato principal (a elegir entre):

Lomitos de merluza a la plancha con patatita panadera

Caldereta de pescado de anzuelo con patatas triscadas a mano

Arroz a banda con taquitos de calamar y alioli

Taquitos de ternera ecológica de Siete Valles de Montaña con salsa de queso de Tresviso

Postre, (a elegir entre):

Helados caseros de varios sabores

Tarta al whisky con helado de dulce de leche y mantecado

Tarta de queso ecológico de María Jesús, de Los Tiemblos

Tarta de chocolate y galletas como las de los cumpleaños

Tarta Tatin del día con fruta de temporada

Infusión o Café Angélica, de comercio justo y tostado por nosotros mismos a mano

Agua, refresco, caña o media botella de vino Eremus Roble, Viña Real o Beronia (tintos) | 99% Verdejo 1% Pellejo

35 euros por persona IVA incluido

(a partir de 4 personas)

