

Carta

COMIDA



ERIZOS del MAR
restaurante mediterráneo

UN BUEN COMIENZO

Foie gras torchon casero 	17,90€
Con tostas de pan de pueblo, mermelada de cebolla y pepinillo.	
Jamón ibérico	20,90€
De bellota. Beher.	
Torreznos a baja temperatura con sus revolconas   	14,90€
Crocante, tierno y con mucho sabor	
Flores de alcachofa 	15,90€
Fritas con aove, trufa y jamón ibérico crocante.	
Huevos rotos con jamón ibérico de bellota  	16,50€
Rutinario, clásico y muy bueno	
Berenjena en tempura y miel de caña   	13,90€
Las de toda la vida	
Zamburiñas a la parrilla   	15,90€
Con lima tailandesa, copos de bonito deshidratado, perifolio y ajo.	

COMPARTAMOS

Ensaladilla "Erizos del Mar"      	12,90€
Una propuesta de la casa	
Buñuelos de bacalao         	13,50€
Simplemente buenos	
Gambas de Huelva a la parrilla   	Según disponibilidad
Como en el chiringuito	
Pulpo a la gallega   	13,90€
Con muselina de patatas al mejor estilo de Erizos del Mar	
Chipirones a la andaluza en tosta      	15,90€
Con pan de pueblo y mayonesa cítrica	
Tataki de atún rojo         	21,90€
Con salsa yakiniku y emulsión de wasabi	
Calamar del mediterráneo     	16,90€
Salteado con sus aliños frescos. Muy bueno	
Mejillones a la marinera      	14,90€
Al estilo caballero	

SILVESTRE, FRESQUITO Y BUENO

Ensalada de la casa         	16,50€
Tosta de pescaditos ahumados en cama de lechugas tiernas, tomate Cherry, cebolla macerada, vinagreta templada. Excelente para un nuevo comienzo.	
Ensalada de burrata y tomate Cherry  	16,50€
Cherry de tres colores, aceite de albahaca y rúcula. Sin complejos.	
Tomates con ventresca 	16,50€
Con sabor de verdad, aliñados sutilmente y coronados con ventresca de bonito.	
Ensalada divertida         	16,50€
Con mix de lechugas, tomates secos, jamón de campo, pimientos asados, cebolla marinada, cachitos de queso curado y aceitunas negras. Divertida y muy rica.	

*Consultar alérgenos en la última página.

DE LA TIERRA AL PLATO: Arroces con carácter (mín. 2 pax)

Arroz Erizos del Mar     	21,90€
Con gambas peladas, sofrito de gamba, cazón y tomate.	
Arroz negro con pulpo y chipirones     	22,90€
Arroz con bogavante     	32,90€
Paella de marisco     	22,90€
Alistados, cigalas, langostinos, mejillones, zamburiñas, sofrito de calamar y tomate.	
Fideuá negra     	22,90€
Con alistados, mejillones, sofrito de calamar y tomate.	
Fideuá de pato, setas y trufa     	21,90€

BRASA, HUMO Y FUEGO

Chuletón de vaca madurada 45 días	68€/kg
Hecho a la brasa. Selección premium Morán.	
Entrecot de novilla	36,50€
Carne macerada, tierna y jugosa a la parrilla. 500g.	
Medallón de solomillo    	25,90€
Vaca madurada acompañada de puré de patatas y salsa demiglace. 250g.	
Entrecot de vaca madurada	27,90€
A la parrilla con patatas fritas. 300g.	
Costillón de vaca a baja temperatura    	44,90€
Meloso, jugoso, con deliciosa textura y sabor increíble. 800g.	
Angus Burger        	17,90€
Hamburguesa con 250g de carne madurada black angus, queso cheddar afinado, bacon crocante y patatas fritas.	
Presalada ibérica    	24,90€
En jugo de carne y patatas fundidas. <i>Qué más se puede pedir.</i>	
Steak tartar de solomillo      	24,90€
Cortado a cuchillo, hueso de caña y tuétano. <i>Sin mucho más que decir.</i>	

Guarniciones

<i>Pimientos de padrón 5,80€</i>	<i>Pimiento rojo de Palermo</i>
<i>Ensalada de lechuga y cebolla 5,00€</i>	<i>confitado en su jugo 6,80€</i>
<i>Patatas fritas 4,00€</i>	<i>Patatas paja 4,50€</i>

AVENTURAS EN LOS 7 MARES

Pulpo a la brasa        	23,90€
Con aceite de pimentón, mayonesa de kimchi y cebollino fresco. <i>No es magia, es buena comida.</i>	
Bacalao confitado      	23,90€
Sobre cama de patatas confitadas y pisto de verduras	
Pez limón Hamachi al pilpil     	26,00€
Sobre cama de patatas confitadas. <i>Como Dios manda.</i>	
Rodaballo asado (2 pax)    	29,80€ p/pax.
Acompañado con patatas confitadas. <i>Mejor imposible.</i>	
Lubina a la parrilla (2 pax)   	28,00€ p/pax.
Acompañada con patatas confitadas. <i>Todo un gustazo.</i>	

Guarniciones

<i>Patatas primor a la provenzal 6,50€</i>
<i>Pimiento rojo de Palermo confitado en su jugo 6,80€</i>

*Consultar alérgenos en la última página.

Carta

POSTRES



ERIZOS del MAR
restaurante mediterráneo

Special Dessert

Vamos a darnos un capricho

Tarta de queso cremosa     **7,80€**
Lotus, frutos rojos o chocolate a escoger.
Un bello capricho y además apto para celíacos.

Tarta de zanahoria        **7,80€**
La mejor forma de disfrutar de las verduras.

Brownie de chocolate        **7,80€**
Con bola de helado.

Tiramisú a la siciliana      **7,80€**
Como la nonna

Torrija de la casa      **7,80€**

Helados     **6,90€**
Vainilla, turrón, chocolate,
leche merengada o avellana

**Consultar alérgenos en la última página*



Carta

VINOS



ERIZOS del MAR
restaurante mediterráneo

TINTOS

D.O. Valencia

<i>Capellana</i>	20,00€
<i>Nodus DP Viñas viejas</i>	25,00€
<i>Nodus Summum</i>	28,00€

D.O. Ribera del Duero

<i>Carmelo Roderio 9 meses</i>	23,00€
<i>Carmelo Roderio Crianza</i>	36,00€
<i>Finca Resalso</i>	18,00€
<i>Emilio Moro</i>	32,00€
<i>Malleolus.</i>	48,00€
<i>Pruno</i>	23,00€
<i>Protos Crianza.</i>	29,00€

D.O. Rioja

<i>Marqués de Riscal XR</i>	37,00€
<i>Izadi</i>	19,00€
<i>Izadi Selección reserva</i>	28,00€
<i>Orben</i>	35,00€
<i>Predicador</i>	45,00€

D.O. Bierzo

<i>Peique</i>	25,00€
---------------	--------

Vinos de Madrid

<i>Carpetano</i>	25,00€
------------------	--------

D.O Toro

<i>Flor de Vetus</i>	19,00€
----------------------	--------

D.O. Somontano

<i>Gran Vos</i>	28,00€
-----------------	--------

D.O. Campo de Borja

<i>Garnacha de Prados</i>	25,00€
---------------------------	--------

D.O. Ribera Sacra

<i>Castro Candaz</i>	22,00€
----------------------	--------

D.O. Jumilla

<i>Lúnatico</i>	21,00€
-----------------	--------

D.O. Extremadura

<i>Habla del Silencio</i>	21,00€
---------------------------	--------

D.O. Méntrida

<i>Malpaso Syrah.</i>	23,00€
-----------------------	--------

BLANCOS

D.O. Valencia

<i>En La Parra</i>	19,00€
<i>Nodus SB</i>	22,00€

D.O. Rias Baixas

<i>Terras Gaudas</i>	29,00€
<i>Pazo Señorans</i>	27,00€
<i>Genio y figura</i>	23,00€

D.O. Ribeiro

<i>Eduardo Peña</i>	29,00€
---------------------	--------

D.O. Rueda

<i>Tres pilares, Verdejo</i>	19,00€
<i>Tres Pilares, Semidulce</i>	19,00€
<i>Marqués de Riscal Sauvignon Blanc</i>	24,00€
<i>Marqués de Riscal Limousin</i>	28,00€

D.O. Valdeorras

<i>Montenovo</i>	20,00€
<i>Valdesil</i>	28,00€
<i>Louro</i>	35,00€

Extremadura

<i>Habla de ti</i>	21,00€
--------------------	--------

Bizkaiko Txakolina

<i>Gorka Izaquirre</i>	18,00€
------------------------	--------

ROSADOS

D.O. CA Rioja

<i>Izadi Larrosa</i>	18,00€
<i>XR Rosé</i>	30,00€

ESPUMOSOS

A.O.C. Champagne

<i>Moët Chandon Brut Imperial</i>	65,00€
<i>Moët Chandon Rosé</i>	75,00€

D.O. Cava

<i>Nodus Brut</i>	23,00€
<i>Familia Oliveda Brut</i>	23,00€

D.O. Conca del riu Anoia

<i>Raventós i blanc de blancs</i>	32,00€
<i>Raventós i blanc de nit</i>	35,00€

POR COPAS

Blancos

<i>En la Parra</i>	2,90€
<i>Genio y figura</i>	3,50€
<i>Tres Pilares Verdejo</i>	3,00€
<i>Tres Pilares Semidulce</i>	3,00€
<i>Montenovo</i>	3,50€

Tintos

<i>Capellana</i>	2,90€
<i>Izadi</i>	3,50€
<i>Finca Resalso</i>	3,50€
<i>Flor de Vetus</i>	3,50€

Carta

BEBIDAS



ERIZOS del MAR
restaurante mediterráneo

Refrescos

<i>Agua 1l</i>	4,00€
<i>Agua 0,5l</i>	2,50€
<i>Agua con gas Perrier 0,33l</i>	3,20€
<i>Coca Cola/Zero</i>	3,20€
<i>Fanta Limón/Naranja</i>	3,20€
<i>Aquarius Naranja /Limón</i>	3,20€
<i>Fuze tea</i>	3,20€
<i>Bitter</i>	3,20€
<i>Zumo de melocotón/naranja/piña</i>	3,20€
<i>Royal Blis Tónica</i>	3,20€

Cervezas

	<i>Doble</i>	<i>Tanque</i>
<i>Amstel</i>	3,30€	5,30€
<i>Amstel Oro</i>	3,80€	6,00€
<i>Sin filtrar</i>	3,80€	6,00€

<i>Tercio Amstel</i>	3,85€
<i>Tercio Amstel Oro</i>	3,85€
<i>Tercio El Águila Sin filtrar</i>	4,20€
<i>Tercio Cruzcampo Sin Gluten</i>	4,20€
<i>Tercio Amstel Oro 0,0</i>	3,85€
<i>Tercio Heineken</i>	3,85€
<i>Tercio Heineken 0,0</i>	3,85€
<i>Tercio Águila Dorada</i>	4,20€

<i>Vermut</i>	3,60€
<i>Tinto de verano</i>	4,50€
<i>Martini Rosso</i>	3,60€
<i>Martini Bianco</i>	3,60€

Cafés e infusiones

<i>Solo</i>	2,40€
<i>Cortado</i>	2,40€
<i>Americano</i>	2,40€
<i>Café con leche</i>	2,60€
<i>Bombón</i>	2,90€
<i>Carajillo de: Brandy, anís, ron, whisky</i>	3,50€
<i>Infusiones</i>	2,50€

*CONSULTA LOS ALÉRGENOS



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES



ERIZOS del MAR
restaurante mediterráneo