

Carta

COMIDA



ERIZOS del MAR
restaurante mediterráneo

UN BUEN COMIENZO

Gambas al ajillo		24,50€
Gambas con cáscara salteadas con ajo, aceite de oliva y un toque de guindilla.		
Jamón ibérico		28,50€
100% de bellota, cortado a mano. 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	 	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.		
Ostras "Fine de Claire"	  	19,80€
Delicadas, frescas y de suave sabor marino..4 unidades		

COMPARTAMOS

Ensaladilla "Erizos del Mar"	     	12,90€
Una propuesta de la casa		
Buñuelos de bacalao	      	13,50€
Simplemente buenos		
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, mejillones, calamares y sofrito de marisco.	
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 servido en parrilla caliente	36,50€
Carne macerada, tierna y jugosa a la parrilla. <i>Ideal para compartir.</i> 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 y pimientos de padrón. 300g.	
Angus Burger        	17,90€
Hamburguesa con 250g de carne madurada black angus, queso cheddar afinado, bacon crócante y patatas fritas.	
Preso 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>	

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.
Acompañado con patatas confitadas. <i>Todo un gustazo.</i>	

*Consultar alérgenos en la última página.

Carta

POSTRES



ERIZOS del MAR
restaurante mediterráneo

The DESSERT menu

Tarta de queso cremosa     7,80€

Lotus, frutos rojos o chocolate a escoger.

Un bello capricho y además APTO PARA CELIACOS.

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€

Lemon Pie        7,80€

Una nota cítrica y refrescante.

Helados     6,90€

Vainilla, turrón, chocolate, leche merengada o avellana

Carta

VINOS



ERIZOS del MAR
restaurante mediterráneo



ERIZOS del MAR
restaurante mediterráneo

VINOS DE SUGERENCIA

TINTOS

G3 2022 — D.O. Vinos de Madrid	25€
La Cueva del Contador 2017— D.O.Ca. Rioja	88€
Nodus DP — D.O. Valencia	25€
Valdepoleo (Pujanza) 2020— D.O.Ca. Rioja	28€
Valenciso Reserva 2018— D.O.Ca. Rioja	35€

BLANCOS

As Sortes — D.O. Valdeorras	75€
Nodus Sauvignon Blanc — D.O. Valencia	22€

ESPUMOSOS

Tantum Ergo — D.O. Cava	39€
-------------------------	------------

TINTOS

D.O. Ribera del Duero

<i>Protos 9 meses</i>	23,00€
<i>Protos Crianza</i>	29,00€
<i>Dominio de Bornos</i>	19,00€
<i>Finca Resalso</i>	20,00€
<i>Emilio Moro</i>	32,00€
<i>Malleolus</i>	48,00€
<i>Pruno</i>	23,00€
<i>Carmelo Roderio 9 meses</i>	23,00€
<i>Carmelo Roderio Crianza</i>	36,00€

D.O. Rioja

<i>Marqués de Riscal XR</i>	37,00€
<i>Izadi</i>	21,00€
<i>Izadi Selección reserva</i>	29,00€
<i>Orben</i>	35,00€
<i>Predicador</i>	45,00€

D.O. Bierzo

<i>Dominio de Tares Cepas Viejas</i>	25,00€
--------------------------------------	--------

D.O. Toro

<i>Flor de Vetus</i>	21,00€
----------------------	--------

D.O. Somontano

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

Vinos de Madrid

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

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

D.O. Extremadura

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

D.O. Méntrida

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

D.O. Valencia

<i>Nodus DP Viñas Viejas</i>	25,00€
<i>Nodus Summum</i>	28,00€



BLANCOS

D.O. Rias Baixas

<i>Terras Gauda</i>	29,00€
<i>Pazo Señorans</i>	28,00€
<i>Genio y Figura</i>	25,00€

D.O. Ribeiro

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

D.O. Rueda

<i>Protos Verdejo</i>	22,00€
<i>Tres Pilares Verdejo</i>	20,00€
<i>Tres Pilares Semidulce</i>	20,00€
<i>Marqués de Riscal Sauvignon Blanc</i>	24,00€
<i>Marqués de Riscal Limousin</i>	28,00€

D.O. Bierzo

<i>La Sonrisa de Tares Godello</i>	22,00€
------------------------------------	--------

D.O. Valdeorras

<i>Montenovo</i>	23,00€
<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>	19,00€
<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>Vaya Pasada – D.O. Rueda</i>	3,00€
<i>Pazo Cilleiro – D.O. Rías Baixas</i>	3,50€
<i>Tres Pilares Semidulce – D.O. Rueda</i>	3,50€
<i>La Sonrisa de Tares – D.O. Bierzo</i>	3,50€

Tintos

<i>Viña Eguía Crianza – D.O.Ca. Rioja</i>	3,00€
<i>Dominio de Bornos – D.O. Ribera del Duero</i>	3,50€



Carta

BEBIDAS



ERIZOS del MAR
restaurante mediterráneo

Refrescos

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

Cervezas

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

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

Vermut	3,60€
Tinto de verano	4,50€
Martini Rosso	3,60€
Martini Bianco	3,60€

Cafés e infusiones

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