

Carta

COMIDA



ERIZOS del MAR
restaurante mediterráneo

UN BUEN COMIENZO

Salmorejo de fresón 	13,00€
Clásico salmorejo, elaborada con fresones seleccionados.	
Gambas al ajillo 	26,00€
Gambas blancas con cáscara salteadas con ajo, aceite de oliva y un toque de guindilla.	
Torreznos a baja temperatura con sus revolconas    	16,00€
Crocante, tierno y con mucho sabor	
 Flores de alcachofa  	16,00€
Fritas con parmentier trufado y velo de jamón ibérico.	
Huevos rotos con jamón ibérico   	18,00€
Con aceite trufado. Rutinario, clásico y muy bueno	
Berenjena en tempura con miel de caña y soja   	15,00€
Las de toda la vida	
Zamburiñas a la parrilla    	16,00€
Con salsa cevichada y aceite de perejil.	
Jamón Ibérico	28,00€
Cortado a mano, 100% de bellota.	

COMPARTAMOS

 Ensaladilla "Erizos del Mar"       	14,00€
Una propuesta de la casa	
Buñuelos de bacalao y patata        	14,00€
Artesanos y acompañados de alioli ligero.	
 Pulpo a la gallega   	26,00€
Con muselina de patatas al mejor estilo de Erizos del Mar	
Tataki de atún rojo          	22,00€
Con salsa yakiniku, emulsión de wasabi y mayonesa cevichada	
Calamar del mediterráneo    	18,00€
Salteado al fuego en su tinta marina.	
Anillas a la andaluza     	17,00€
Tierno con rebozado, crujiente y dorado	

SILVESTRE, FRESQUITO Y BUENO

Ensalada ahumada del mar       	16,50€
Pescaditos ahumados sobre brotes tiernos, tomates macerados, tomate Cherry, cebolla macerada, vinagreta templada.	
Ensalada de burrata y tomate Cherry 	16,50€
Cherry de tres colores, aceite de albahaca y rúcula. Sin complejos.	
Ensalada de tomates con ventresca 	17,00€
Tomate azul seleccionados de sabor auténtico, delicadamente aliñados y coronados con ventresca de bonito.	



BRASA, HUMO Y FUEGO

	Chuletón de vaca madurada 45 días 	75€/kg
Hecho a la parrilla. Acompañado con patatas fritas y pimientos de padrón.		
	Entrecot de vaca madurada 	29,00€
A la parrilla con patatas fritas y pimientos de padrón. 300g.		
	Angus Burger         	18,00€
Hamburguesa con 250g de carne madurada black angus, queso cheddar afinado, bacon crócante y patatas fritas.		
	Presa ibérica    	26,00€
En jugo de carne y puré de patatas. <i>Qué más se puede pedir.</i>		
	Steak tartar de solomillo       	25,00€
Cortado a cuchillo, servido en hueso de caña y tuétano asado.		
	Entraña a la parrilla 	25,00€
Acompañada con patatas fritas y salsa chimichurri.		

AVENTURAS EN LOS 7 MARES

	Pulpo a la brasa          	26,00€
Con pimentón de la Vera, emulsión de kimchi y cebollino fresco.		
	Bacalao confitado          	26,00€
Sobre cama de patatas panaderas y pisto de verduras		
	Merluza gratinada     	25,00€
Con salsa de marisco		
	Rodaballo asado (2 pax)     	30,00€ p/pax.
Acompañado con patatas confitadas y fritas, con pimientos rojos asados.		
	Lubina a la parrilla (2 pax)   	28,00€ p/pax.
Acompañado con patatas confitadas y fritas, con pimientos rojos asados.		

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

Elaborados al momento, tiempo mínimo de preparación: 45 minutos

Paella de marisco      	24,00€
Alistados, cigalas, langostinos, mejillones, zamburiñas, sofrito de calamar y tomate.	
Fideuá negra      	23,00€
Con alistados, mejillones, sofrito de calamar y tomate.	
Fideuá de pato, setas y trufa      	22,00€
Arroz meloso negro con mejillones y calamares      	23,00€
Arroz meloso con bogavante      	34,00€
Arroz meloso Erizos del Mar     	22,00€
Con gambas peladas, mejillones, calamares y sofrito de marisco.	



Carta

POSTRES



ERIZOS del MAR
restaurante mediterráneo

The DESSERT menu

Tarta de queso cremosa    8,00€
Un bello capricho y además APTO PARA CELIACOS.

Tentación de chocolate        8,00€
Cremoso de chocolate con nueces tostadas sobre base crujiente y toque de sirope de chocolate.

Brownie de chocolate       8,00€
Con bola de helado.

Tiramisú a la siciliana      8,00€
Fiel a la receta tradicional

Torrija de la casa      8,00€
Con bola de helado de leche merengada

Lemon Pie        8,00€
Una nota cítrica y refrescante.



Helados     7,00€
Vainilla, chocolate, fresa, turrón,
leche merengada o sorbete de limón.

Fruta de temporada 8,00€

Carta

VINOS



ERIZOS del MAR
restaurante mediterráneo



ERIZOS del MAR
restaurante mediterráneo

SUGERENCIAS DE TEMPORADA

TINTO

G3 2022 — D.O. Vinos de Madrid	25€
La Cueva del Contador 2017— D.O.Ca. Rioja	88€
Nodus DP — D.O. Valencia	25€
Nodus Summun — D.O. Valencia	28€

BLANCO

As Sortes — D.O. Valdeorras	75€
-----------------------------	------------

ESPUMOSO

Nodus Brut	23€
------------	------------

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€
----------------------	--------



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 Pílares Verdejo</i>	20,00€
<i>Tres Pílares 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 Izaguirre</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>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. Rueda Verdejo</i>	3,00€
<i>Pazo Cilleiro. R. Baixas Albariño</i>	3,50€
<i>Tres Pílares. Rueda Semidulce</i>	3,50€
<i>La Sonrisa de Tares. Bierzo Godello</i>	3,50€

Tintos

<i>Viña Eguía. Rioja</i>	3,00€
<i>Dominio de Bornos. Ribera del Duero</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>Seven Up</i>	3,20€
<i>Bitter</i>	3,20€
<i>Zumo de melocotón/naranja/piña</i>	3,20€
<i>Tónica</i>	3,20€
<i>Casera 0,5l</i>	3,20€

Cervezas

	<i>Doble</i>	<i>Tanque</i>
<i>Amstel</i>	3,50€	5,50€
<i>Amstel Oro Tostada</i>	3,80€	6,00€
<i>Sin filtrar</i>	3,80€	6,00€

<i>Tercio Amstel</i>	3,85€
<i>Tercio El Águila Sin filtrar</i>	4,20€
<i>Tercio Cruzcampo Sin Gluten</i>	4,20€
<i>Tercio Amstel Oro Tostada 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 Fot-Li</i>	3,60€
<i>Tinto de verano</i>	4,50€
<i>Martini Rosso</i>	3,60€
<i>Martini Bianco</i>	3,60€

*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