

## MARISCOS/SEAFOOD

*Almejas al gusto (marinera, sartén o salsa verde)*  
Clams Marinière, “a la Sartén” or “Parsley Sauce.”

*Gambas frescas de Huelva*                      *12 und.*  
Fresh Prawns of Huelva                      (12 unit)

*Bogavante del Cantábrico*  
Cantabrian lobster

*Langosta del Cantábrico*  
Cantabrian Clawed lobster

*Cigala de Tronco unidad*  
Crawfish (per-unit)

*Mariscada del Puerto* / Seafood specialty of the house

(1 lobster, 8 king prawns, 2 prawns, 4 razor clams, clams, 4 crawfishes  
and 4 “santiaguiños” (Mantis shrimps)  
2 people minimum

*(1 Bogavante, 8 Langostinos, 2 Gambas, 4 Navajas,  
Almejas, 4 Cigalas y 4 Santiaguiños)*  
*Minimo 2 personas*

“En cumplimiento de la normativa sanitaria vigente, este establecimiento garantiza que los productos de la pesca de consumo en crudo o los que por su proceso de elaboración no han recibido un calentamiento superior a 60° C en el centro del producto, se han congelado a - 20° C durante al menos 24 horas”.

According to the actual sanitary regulation, this establishment guarantees that all fresh food that has not been heated over 60 grades (140,00°F); has been frozen at -20 grades (-4,00°F) at least 24 hours prior to serve.