

### Aperitivos:

• Papas	2.50 €
• Aceitunas	2.00 €
• Almendras Marcona	2.50 €
• Cortezas bacalao	2.50 €
• Gildas - unidad	1.70 €
• Ensaladilla Ventresca	7.00 €
• Ensalada de marisco	7.00 €
• Titaina de caballa	6.00 €
• Ajoarriero	3.50 €
• Boquerones en vinagre y olivas	6.00 €
• Sepia con mahonesa negra	12.00 €
• Patatas con salsa brava	6.00 €
• Corazones de alcachofa	5.00 €

### Montaditos y Tostas:

• M. De ahumados	2.90 €
• M. De huevas	2.90 €
• M. De anchoa	3.20 €
• M. De sardina	3.20 €
• M. De anguila	4.50 €
• M. De marinera murciana	3.50 €
• M. Guardia civil	3.50 €
• T. Atún salvaje tarifa	6.00 €
• T. Salmón	5.50 €

### Ensaladas:

• Tomate	5.50 €
• Tomate con Ventresca	11.50 €
• Tomate con capellán	11.50 €
• Wakame con frutos garrapiñados	6.00 €
• Esparrago	3.00 €

### Tablas:

• T de ahumados: salmón, atún, pez espada y pez mantequilla	16.00 €
• T de salazones y huevas: mojama, bonito seco, maruca, mújol y atún	16.00 €
• T de huevas frescas y queso crema: salmón, mújol y anchoa	12.00 €
• T de quesos: semicurado, patamulo, hierbas y azul	16.00 €

### Entrantes:

• Clochinas o mejillones "temporada"	7.00 €
• Berberechos	9.00 €
• Bulot "caracol francés"	7.00 €
• Gamba "unidad"	2.50 €
• Cigala "unidad"	2.50 €
• Carabinero "unidad"	5.00 €
• Erizos de mar "unidad"	3.20 €
• Ceviche	14.00 €
• Tartar de atún	14.00 €
• Tataki atún rojo	18.00 €
• Crepe de gamba	10.00 €
• Pulpo estilo gallega	15.00 €
• Sardina plancha unidad	1.50 €
• Sopa de pescado	6.50 €

### Conservas Gourmet

• Sardinillas en aceite de oliva	5.00 €
• Zamburiñas en salsa gallega	6.00 €
• Mejillones en escabeche	8.00 €
• Ventresca de atún	5.00 €
• Ventresca de bonito del norte	8.00 €
• Filete de caballa	5.00 €
• Chipirones rellenos en su tinta	7.00 €
• Hígado de bacalao	7.00 €
• Lingotín de anchoas	10.00 €
• Navajas al natural (280g)	15.00 €
• Berberechos	16.00 €
• Huevas de erizo	16.00 €

### Postres Caseros

• Tarta crunch de chocolate y crocanti	5.00 €
• Tarta de la abuela de chocolate y moka	5.00 €
• Tarta de limón y merengue	5.00 €
• Coulant con helado de vainilla	5.50 €
• Helados artesanos	4.00 €
• Queso	6.00 €

### Ostras:

- Gallega flor "M" 3.00 €
- Esteros del Guadalquivir "M" 3.00 €
- Mediterránea especial "M" 3.50 €
- Mediterránea Magnum "G" 4.00 €
- Quatro Aguas Algarbe Portugal nº2 3.60 €
- Bahía de Quiberón Bretaña nº2 3.20 €
- Isigny Normandía nº 2 3.50 €
- Guillaudeau Marennes-Olerón nº3 3.80 €
- Merveilles de la Manche nº1 3.80 €  
"Selección Normandía"
- Krystal gourmet nº2 3.90 €
- Regal Irlanda nº2 4.50 €
- Belon Francia o Imperial Holanda 4.50 €

### Cocinadas:

- En tempura 5.00 €
- A la brasa 5.00 €
- Gratinada 5.00 €

### Ofertas:

- \* 2 ostras y copa de cava 6.00 €
- \* 2 ostras y copa de champagne 12.00 €
- 6 ostras gallega flor 17.00 €
- 6 ostras de Bretaña 18.00 €
- 12 ostras Normandía 36.00 €
- 12 ostra mediterránea especial 42.00 €  
"B. vino blanco valenciano regalo"

\*En las ofertas la empresa se reserva el derecho de seleccionar la ostra.

*OstraBar*  
Cánovas

**Comparte tu experiencia y mantente informado de nuestras novedades y promociones en nuestras redes sociales**

[www.ostrabar.es](http://www.ostrabar.es)

