

Ostra natural 13	6,00 €
Ostra - tepache - chamoy 13	6,50 €
Ostra - sandía 13	6,50 €
Gilda escabechada 4, 9, 10 y 12	5,00 €
Foie - almendras 8, 10 y 12	5,00 €
Boquerón - berenjena 1, 3, 4 y 6	5,00 €
Tapioca - marisco 2, 4, 6 y 12	7,00 €
Vieira - coco 12 y 13	12,00 €
Chipirón 12 y 13	10,00 € / 100 gr
Almeja - mantequilla 7, 9, 10, 12 y 13	12,00 € / 100 gr
Tomate - nísperos 12	14,00 €
Calabaza - huevas 4, 7, 8 y 12	14,00 €
Marisco - garbanzo 2, 8 y 12	16,00 €
Gazpacho de tomatillo verde - bonito 4 y 10	16,00 €
Piñón - jurel dentón - breva 4, 8 y 12	18,00 €
Pimiento verde - sardina 4, 6 y 12	18,00 €
Ventresca atún 4, 6, 9, 10 y 12	18,00 € / 100 gr
Gamba blanca 2	20,00 € / 100 gr
Salpicón - marisco 2 y 13	20,00 €
Cocolágeno 4, 6, 7 y 12	24,00 €
Carabinero 2	38,00 € / 100 gr
Almendra - lichi - cereza 3 y 8	7,00 €
Poleá 1, y 7	7,00 €
Arroz con leche 7	7,00 €
Chocolate - café- champiñón 1 y 7	8,00 €
Flan pistacho - caramelo oloroso 7, 8 y 12	8,50 €

I.V.A. incluido Servicio de pan artesano y mantequilla 2,50 €

1 Glúten, 2 crustáceos, 3 Huevo, 4 Pescado, 5 Cacahuete, 6 Soja, 7 Lácteos,
8 Frutos secos, 9 Apio, 10 Mostaza, 11 Sésamo, 12 Sulfitos, 13 Moluscos, 14 Altramuces

Lomo corvina 4 y 12	30,00 €
Breca (390 gr) 4 y 12	38,00 €
Cogote corvina 4 y 12	40,00 €
Breca (480 gr) 4 y 12	47,00 €
Borriquete (580 gr) 4 y 12	57,00 €
Alfonsiño (670 gr) 4 y 12	60,00 €
Borriquete (750 gr) 4 y 12	74,00 €
Besugo (700 gr) 4 y 12	106,00 €
Molleja vaca 7, 10 y 12	25,00 €

Dejarse llevar disfrutón 85,00 / 120,00 €

En Sr. Cangrejo todo empieza en el mar y en lo que llega cada día en su mejor momento. Por eso aquí la carta no es algo cerrado ni inmóvil: cambia, se mueve y se va adaptando a la pesca del día y al mejor producto de temporada. Cada jornada, el equipo decide qué piezas y qué platos van a formar parte de la propuesta, haciendo que cada visita tenga algo distinto y que la experiencia nunca sea exactamente igual a la anterior.

Maridaje 60,00 / 80,00 €

Y si el mar marca el paso en la cocina, la bodega acompaña con el mismo cuidado. La selección de vinos reúne referencias con historia, carácter y mucho oficio detrás, con especial protagonismo para grandes bodegas nacionales que han formado parte del recorrido de Sr. Cangrejo, además de una selección internacional con etiquetas especiales que terminan de redondear una experiencia con mucho fondo y muy buen gusto.

I.V.A. incluido Servicio de pan artesano y mantequilla 2,50 €

1 Glúten, 2 crustáceos, 3 Huevo, 4 Pescado, 5 Cacahuete, 6 Soja, 7 Lácteos,
8 Frutos secos, 9 Apio, 10 Mostaza, 11 Sésamo, 12 Sulfitos, 13 Moluscos, 14 Altramuces

Oyster 13	6,00 €
Oyster - tepache - chamoy 13	6,50 €
Oyster - watermelon 13	6,50 €
Gilda pickled 12 y 13	5,00 €
Foie - Almonds 8,10 y 12	5,00 €
Anchovies - eggplant 1, 3, 4 y 6	5,00 €
Tapioca - seafood 2, 4, 6 y 12	6,00 €
Scallops - coconut 12 y 13	12,00 €
Baby squid 12 y 13	10,00 € / 100 gr
Clams - butter 7, 9, 10, 12 y 13	12,00 € / 100 gr
Tomato - medlar 12	14,00 €
Pupkin - roe 4, 7, 8 y 12	14,00 €
Seafood - chickpea 2, 8 y 13	16,00 €
Green tomatoe gazpacho - bonito 4 y 10	18,00 €
Amberjack fish - piparra 4, 7 y 12	16,00 €
Pine kernel - white trevally - fig 4, 8 y 12	18,00 €
Green pepper - sardine 4, 6 y 12	18,00 €
Tuna belly 4, 6, 9, 10 y 12	18,00 € / 100 gr
White prawn 2	20,00 € / 100 gr
Salpicón - seafood 2 y 13	20,00 €
Cocolágeno 4, 6, 7 y 12	21,00 €
Carabinero 2	38,00 € / 100 gr
Almond - lychee - cherry 3 y 8	7,00 €
Poleá 1, y 7	7,00 €
Rice pudding 7	7,00 €
Chocolate - coffee- mushrooms 1 y 7	8,00 €
Pistachio flan - sherry caramel 7, 8 y 12	8,50 €

VAT included. Artisan bread and butter service 2,50 €

1 Gluten, 2 Crustacean, 3 Egg, 4 Fish, 5 Peanut, 6 Soy, 7 Dairy,
8 Nuts, 9 Celery, 10 Mustard, 11 Sesame, 12 Sulfite, 13 Mollusks, 14 Lupins

Crooked loin 4 y 12	35,00 €
Snapper (390 gr) 4 y 12	38,00 €
Crooked head 4 y 12	40,00 €
Snapper (480 gr) 4 y 12	47,00 €
Rubberlips fish (580 gr) 4 y 12	57,00 €
Alfonsino (670 gr) 4 y 12	60,00 €
Rubberlips fish (750 gr) 4 y 12	74,00 €
Blackspot seabream (700 gr) 4 y 12	106,00 €
Sweetbread 7, 10 y 12	25,00 €

The Food Lover's Menu

85,00 / 120,00 €

At Sr. Cangrejo, everything begins with the sea and with what arrives each day at its very best. That is why our menu is never fixed or static: it evolves constantly, adapting to the daily catch and the finest seasonal produce available.

Each day, our team carefully selects the ingredients and dishes that will shape the experience, ensuring that every visit offers something unique and that no two experiences are ever quite the same.

Wine Pairing

60,00 / 80,00 €

And if the sea sets the rhythm in the kitchen, our cellar follows with the same dedication. Our wine selection brings together labels with history, character and craftsmanship, with a special focus on outstanding Spanish wineries that have been part of Sr. Cangrejo's journey over the years. These are complemented by a carefully curated international collection of distinctive wines, creating a pairing that adds depth, balance and elegance to the experience.

VAT included. Artisan bread and butter service 2,50 €
1 Gluten, 2 Crustacean, 3 Egg, 4 Fish, 5 Peanut, 6 Soy, 7 Dairy,
8 Nuts, 9 Celery, 10 Mustard, 11 Sesame, 12 Sulfite, 13 Mollusks, 14 Lupins