Ostra natural 13	6,00 €
Ostra - tepache - chamoy 13	6,50 €
Ostra - sandía 13	6,50 €
Ostra - brasa - mandarina 13	6,50 €
Gilda escabechada 4, 9, 10 y 12	5,00 €
Foie - almendras 8,10 y 12	5,00 €
Tapioca - marisco 1, 2, 6, 7 y 12	6,00 €
Salmonete - berenjena 1, 3, 4 y 6	7,00 €
Vieira - coco 12 y 13	12,00 €
Caviar Beluga iraní (10 gr) 4	80,00 €
Calamar 12 y 13	10,00 € / 100 gr
Berberecho 7, 12 y 13	13,00 € / 100 gr
Morrillo atún 4, 6, 9, 10, 11 y 12	17,00 € / 100 gr
Espinaca esparragá - bacalao 4, 8 y 12	14,00 €
Gamba roja 2	15,00 €
Suero de leche - rainfort - bacoreta 4, 7 y 12	16,00 €
Marisco - garbanzo 2, 8 y 12	16,00 €
Lampuga - piparra 4 y 10	16,00 €
Trompeta negra - sobrasada 7 y 12	16,00 €
Salpicón - marisco 2 y 13	18,00 €
Cococha merluza 4, 7 y 12	22,00 €
Espardeña 4, 7 y 12	25,00 €
Tabla de queso 7	16,00 €
Poleá 1, y 7	7,00 €
Arroz con leche 7	7,00 €
Hoja de higuera - amazake 1, 3, 7 y 12	8,00 €
Chocolate - café- champiñón 1 y 7	8,00 €
Flan pistacho - caramelo oloroso 3, 7, 8 y 12	8,50 €

I.V.A. incluido Servicio de pan artesano y mantequilla 2,50 € Servicio de agua 3,00 €
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

SrCangrejo

Facera atún 1, 4, 6 y 12	25,00 €
Salmonete (250 gr) 4, 7 y 12	25,00 €
Lomo merluza 1, 4 y 12	28,00 €
Cogote corvina 4 y 12	50,00 €
Salmonete (650 gr) 4, 7 y 12	65,00 €
Borriquete (690 gr) 4 y 12	67,00 €
Dorada (730 gr) 4 y 12	70,00 €
Entrecot pez espada (720 gr) 4 y 12	70,00 €
Jarrete pez limón 4 y 12	70,00 €
Jarrete peixe cao 4 y 12	80,00 €
Corvinata (1100 gr) 4 y 12	105,00 €

Perdiz roja 1, 6, 7, 8, 9, 10, 11 y 12	35,00 €

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 € Servicio de agua 3,00 €
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 €
Oyster - mandarin 13	6,50 €
Gilda pickled 12 y 13	5,00 €
Foie - Almonds 8,10 y 12	5,00 €
Tapioca - seafood 1, 2, 6, 7 y 12	6,00 €
Red mullet - eggplant 1, 3, 4 y 6	7,00 €
Scallops - coconut 12 y 13	12,00 €
Iranian Beluga Caviar (10 gr) 4	80,00 €
Squid 12 y 13	10,00 € / 100 gr
Cockles 7, 12 y 13	13,00 € / 100 gr
Tuna morrillo 4, 6, 9, 10, 11 y 12	17,00 € / 100 gr
Chard “esparragá” - cod 4, 8 y 12	14,00 €
Red prawn 2	15,00 €
Buttermilk - rainfort - tuna parpatana 4, 7 y 12	16,00 €
Seafood - chickpea 2, 8 y 13	16,00 €
Mahi mahi - piparra 4, 7 y 12	16,00 €
Black trumpet - sobrasada 7 y 12	16,00 €
Salpicón - seafood 2 y 13	18,00 €
Hake Cococha 4, 7 y 12	22,00 €
Espardenya 4, 7 y 12	25,00 €
Cheese selection 7	16,00 €
Poleá 1, y 7	7,00 €
Rice pudding 7	7,00 €
Fig leaf - amazake 1, 3, 7 y 12	8,00 €
Chocolate - coffee- mushrooms 1 y 7	8,00 €
Pistachio flan - sherry caramel 3, 7, 8 y 12	8,50 €

VAT incluided. Artisan bread and butter service 2,50 € Water service 3,00 €
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

SrCangrejo

Tuna cheek 1, 4, 6 y 12	25,00 €
Red mullet (250 gr) 4, 7 y 12	25,00 €
Hake loin 1, 4 y 12	28,00 €
Croaker head 4 y 12	50,00 €
Red mullet (650 gr) 4 y 12	65,00 €
Rubberlips fish (690 gr) 4 y 12	67,00 €
Gilthead seabream (730 gr) 4 y 12	70,00 €
Swordfish steak (720 gr) 4 y 12	70,00 €
Amberjack tail 4 y 12	70,00 €
Barred hogfish tail 4 y 12	80,00 €
Croaker (1100 gr) 4 y 12	105,00 €

Red partridge 1, 6, 7, 8, 9, 10, 11 y 12	35,00 €

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 incluided. Artisan bread and butter service 2,50 € Water service 3,00 €o
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