



¡Bienvenidos a nuestro pequeño hogar!

En el año 1959 abrimos las puertas a nuestros clientes, vosotros, pasando así, a ser parte de ésta gran familia y es que, ¡ya vamos por la tercera generación!

Ahora, toca relajarse, ser feliz, disfrutar de cada momento.

Recuerda que estamos aquí para lo que necesites, nuestro propósito: que os sintáis como en casa.

El equipo de Las Olas.

I.V.A. 10% INCLUIDO—CESTO PAN 0,90 € /PERSONA — PAN SIN GLUTEN 1,40 €

*Nuestros productos son susceptibles de contener de manera directa o por contaminación cruzada algún tipo de alérgeno.



Las sugerencias de la cocina.

Nuestras Paellas (mínimo para 2 personas)

Paella de Bogavante 	24,00 € persona.
Paella de Nécoras 	21,00 € persona.
Paella de Marisco 	18,00 € persona.
Paella Mixta 	18,00 € persona.
Paella de arroz Negro 	16,00 € persona.
Paella de Verduras 	16,00 € persona.

FIDEUA de jibia de Noja (mínimo para 2 personas) 18,00 € persona.



Nuestras Tablas (Para dos personas)

De Marisco:

Masera
Cigalas
Langostinos
Gambas
Navajas
Almejas
Mejillones
Rabas
Chopitos

70,00 Euros

De Bogavante:

Bogavante
Cigalas
Langostinos
Gambas
Navajas
Almejas
Mejillones
Rabas
Chopitos
Nécoras

90,00 Euros

De Pescado:

Variedad de
pescados de
temporada
Gambas
Salmón
Langostinos
Pulpo
Rabas

65,00 Euros

I.V.A. 10% INCLUIDO—CESTO PAN 0,90 € /PERSONA — PAN SIN GLUTEN 1,40 €

*Nuestros productos son susceptibles de contener de manera directa o por contaminación cruzada algún tipo de alérgeno.

Menú para dos personas:



Un entrante a elegir entre:

- CHOPITOS
- TOMATE ROSA CON BURRATA
- MEJILLONES A LA MARINERA
- PUDIN CABRACHO Y BACALAO

Caldero alubias de granja para dos personas con,



RABO DE TORO

Postre: Fruta o Helado *

Incluye pan, una botella de agua y dos copas de vino.



*Tarta del carrito - suplemento 2 € por ración - de 3 € sin gluten

MENÚ DISPONIBLE SOLO EN TEMPORADA MEDIA Y BAJA

I.V.A. 10% INCLUIDO—CESTO PAN 0,90 € /PERSONA — PAN SIN GLUTEN 1,40 €

*Nuestros productos son susceptibles de contener de manera directa o por contaminación cruzada algún tipo de alérgeno.

Menú para dos personas:

Un entrante a elegir entre:

▪ CHOPITOS 

▪ RABAS 

▪ MEJILLONES AL VAPOR 

▪ PUDIN CABRACHO Y BACALAO 

Caldero alubias para dos personas con, 

-BUEY DE MAR, NÉCORAS, MEJILLONES, Y
ALMEJAS.

Postre: Fruta o Helado *

Incluye pan, agua y dos copas de vino.



*Tarta del carrito - suplemento 2 € por ración - de 3 € sin gluten

MENÚ DISPONIBLE SOLO EN TEMPORADA MEDIA Y BAJA

I.V.A. 10% INCLUIDO—CESTO PAN 0,90 € /PERSONA — PAN SIN GLUTEN 1,40 €

*Nuestros productos son susceptibles de contener de manera directa o por contaminación cruzada algún tipo de alérgeno.

Menú para dos personas:

Un entrante a elegir entre:

▪ RABAS 

▪ CROQUETAS CASERAS 

▪ NAVAJAS A LA PLANCHA 

▪ PUDIN CABRACHO Y BACALAO 

Caldero de Garbanzo Lebaniego con: 

- LANGOSTINOS Y RAPE

Postre: Fruta o Helado *

Incluye pan, agua y dos copas de vino.

46,00 €
Dos personas.

*Tarta del carrito - suplemento 2 € por ración - de 3 € sin gluten

MENÚ DISPONIBLE SOLO EN TEMPORADA MEDIA Y BAJA

I.V.A. 10% INCLUIDO—CESTO PAN 0,90 € /PERSONA — PAN SIN GLUTEN 1,40 €

*Nuestros productos son susceptibles de contener de manera directa o por contaminación cruzada algún tipo de alérgeno.

Entrantes Fríos.

Ensalada de Cogollos con ventresca de bonito, pimientos asados, salmón marinado y Anchoas de Santoña		16,00 €
Ensalada de Aguacate, variado de lechugas, tomate, paleta ibérica y frutos secos		15,00 €
Anchoas de Santoña *Don Bocarte selección* con aceite de oliva ecológico y pimientos asados		18,50 €
Puding de cabracho y pastel de Bacalao		10,50 €
Ensalada de Tomate de Cantabria con queso de Búfala		12,00 €
Ensalada de la huerta (lechuga, tomate y cebolla)		6,00 €
















Entrantes Calientes.

Langostinos Crujientes rellenos de Jabugo y queso en salsa fina de pimientos		15,00 €
Pulpo a la Gallega capturado en las Rías Gallegas con pimentón de la Vera y aceite Oliva		18,80 €
Sepia a la Plancha con Ali Oli en su tinta		14,00 €
Rabas		12,00 €
Chopitos		12,00 €
Sopa de Pescado y Mariscos		10,00 €
Croquetas caseras (De Jamón ó Jibia ó Carabineros) 8 und.		12,00 €

I.V.A. 10% INCLUIDO—CESTO PAN 0,90 € /PERSONA — PAN SIN GLUTEN 1,40 €

*Nuestros productos son susceptibles de contener de manera directa o por contaminación cruzada algún tipo de alérgeno.

Mariscos

Bogavante a la plancha 	60,00 € / KG
Centollo de la zona sobre pedido (según disponibilidad) 	40,00 € / KG
Nécoras a la plancha o cocidas 	8,00 €/unidad
Langostinos a la plancha o cocidas (9 piezas) 	14,00 €
Almejas a la marinera (salsa verde) 	18,00 €
Almejas en Salsa Roja 	18,00 €
Almejas a la sartén 	18,00 €
Gambas al ajillo 	16,00 €
Gambas A la plancha 	16,00 €
Navajas a la plancha 	12,00 €
Berberechos a la Sartén con ajillo 	18,00 €
Zamburiñas Plancha o Vapor 	2,25 € /Unidad
Mejillones en Salsa verde 	11,00 €
Mejillones en salsa roja 	11,00 €
Mejillones al vapor 	10,00 €

I.V.A. 10% INCLUIDO—CESTO PAN 0,90 € /PERSONA — PAN SIN GLUTEN 1,40 €

*Nuestros productos son susceptibles de contener de manera directa o por contaminación cruzada algún tipo de alérgeno.

Pescados

Nuestros pescados son frescos y de temporada. Agradecemos su comprensión si en algún momento no disponemos de todo el pescado de la carta.

Rodaballo (Pieza para dos personas, aprox. 1Kg)

- al horno con patata panadera      50,00 €/KG
- a la plancha con verduras de temporada    50,00 €/KG









Bacalao   

- con tomate y pimientos asados 18,00 €
- a la plancha con verduras de temporada 18,00 €

Merluza     

- Olas - con cigala, langostino, gambas, almejas y mejillón, 18,00 €
- Marinera - con gambas y almejas en salsa marinera 18,00 €

Rape




- Noja - con suquet, almejas, mejillón, cigala y langostino      21,00 €
- a la plancha con verduras de temporada    20,00 €

Caldereta de Pescados y Mariscos de la zona      22,00 €



I.V.A. 10% INCLUIDO—CESTO PAN 0,90 € /PERSONA — PAN SIN GLUTEN 1,40 €

*Nuestros productos son susceptibles de contener de manera directa o por contaminación cruzada algún tipo de alérgeno.

Lubina o Dorada (Pieza para dos personas, aprox. 1Kg)

- a la sal con verduras y patatas al horno  46,00 €/KG
- al horno con verduras y patatas al horno  46,00 €/KG
- a la espalda con verduras de temporada y patata  46,00 €/KG

Sapito (o rape pequeño)


- al horno con suquet y patatas al horno  22,00 €
- a la plancha con verduras de temporada  21,00 €

Salmón

- en papillote con verduras, almejas, mejillón y salsa marinera de la casa  20,00 €
- a la plancha con verduras de temporada  18,00 €

Bonito

- con tomate casero de pimientos  16,00 €
- encebollado al estilo tradicional  16,00 €

Pata de Pulpo a la plancha con crema de aguacate y patata  19,00 €

Además tenemos la oportunidad de ofrecer otros pescados de la zona según la temporada, como *Cabrachos, jargos, San Martin, Machote etc,*


(Precio según mercado)

I.V.A. 10% INCLUIDO—CESTO PAN 0,90 € /PERSONA — PAN SIN GLUTEN 1,40 €

*Nuestros productos son susceptibles de contener de manera directa o por contaminación cruzada algún tipo de alérgeno.

Carnes






Entrecôte de vaca madurada

- con salsa de Queso,  patatas y pimientos ** 21,00 €
- a la plancha con patatas y pimientos ** 20,00 €











Chuleta de vaca madurada

- con patatas y pimientos** (500 gramos) 21,00 €
- chuletón al peso, mínimo 1 Kg 42,00€ / KG

Solomillo

- cubierto a la sal gorda (2 personas) 40,00 €
- a la plancha con guarnición de patatas y pimientos** 20,00 €
- a la plancha con salsa Foie      22,00 €

Filete de ternera

- escalope - (empanado) con patatas y pimientos**      15,00 €
- a la plancha con patatas y pimientos**      14,00 €

**patatas y pimientos        

Postres

Valenciano, Escocés, Irlandés (consultar) 6,00 €

Sorbete de Limón al cava      5,50 €

Flan,      Cuajada,  Arroz con leche   3,00 €

Tarta de nuestro carrito (consultar) 5,40 €

Tarta sin gluten (consultar) 6,00 €

Helado de sabores (consultar) 3,50 €

I.V.A. 10% INCLUIDO—CESTO PAN 0,90 € /PERSONA — PAN SIN GLUTEN 1,40 €

*Nuestros productos son susceptibles de contener de manera directa o por contaminación cruzada algún tipo de alérgeno.