



Mariscos

	€
Ostras (x pieza) 	2,20
Berberechos Gallegos 	8,00
Navajas sin Arena 	12,00
Almejas de Cuchillo a la Sartén ò vivas 	24,00
Almejas a la Marinera  	13,50
Zamburiñas a la Gallega con Cebolla Caramelizada y Jamón  	12,00
Mariscada para Picar 2 personas (Ostras, Almejas, Mejillones, Berberechos, Navajas Cigalas, Cañailas, Gambas y Bogavante)  	69,00

Sopas y cremas

Crema de marisco   	9,10
--	------

Ibéricos

	50 grs.	100 grs.
Jamón Ibérico de Bellota	12,00	24,00
Caña de Lomo Ibérico		9,00
Chorizo Ibérico		9,50
Surtido de Ibéricos		18,00
Queso Reserva Manchego		6,00
Pan con Tomate 		1,50

Ensaladas

Ensaladita de Aguacate con Salmón Salsa Vinagreta y Alcaparras   	8,00
Cogollos con Jamón de Pato y Vinagreta Templada de Piñones   	9,00
Variado de Ensaladas con Queso de Cabra    	12,00
Coctail de Gambas  	8,50

Arroces

Arroz Negro con Bogavante (Min. 2 Pers.)   	21,15 p.p.
Paella (Min. 2 Pers.)     	15,50 p.p.
Fideuá de Pescado Especial Hidalgo (Min. 2 Pers.)     	12,25 p.p.


Croquetas caseras

Croquetas de Bogavante con Ceps    	9,00
Croquetas de Chipirones    	9,00



Platillos

€

Tàrtar de Tomate con Bacalao y Helado de Queso	 	12,00
Carpaccio de Gambas de Vilanova con Aceite Virgen del Mediterraneo	 	12,00
Micuit de Foie con Mini Ensaladitas	 	9,00
Yemas de Espárragos con Piquillos Artesanos		10,00
Foie a la Plancha sobre Caviar de Berenjena al Pedro Ximenez		10,00
Raviolis de Foie con Salsa de Trufas	  	10,00
Anchoas Don Bocarti (x Filete)		2,00
Gambas a l Ajillo con Guisantes		12,00
Calamar de Vilanova en Tempura	 	7,50
Pimientos del Piquillo Rellenos de Rape y Gambas	 	6,00
Canalón de Pescado y Marisco	    	6,00
Canelón de Cochinillo	 	6,00
Pulpo a la Gallega		8,00
Las Bravas del Hidalgo		5,00
Tataki de Atún Rojo Mediterráneo con Jengibre Soja y Sésamo	 	18,00
Medallón de Rape con Salsa de Ceps, Langostinos y Arroz Negro	 	12,00
Arroz Meloso con Bogavante Gallego Limpio (Min. 2 Pers.) p.p.	 	17,00
Pies de Cerdo Rellenos de Ceps, Berenjena con Parmentier y Espardenyas		15,00
Hamburguesa de Solomillo de Ternera 200 gr. y su Guarnición		12,50
Cochinillo Asado con Puré de Mango y Clorofila de Pimientos Rojos		12,50
Alitas de Pollo con Soja y Miel sobre Nido de Espinacas		12,00
Costillitas de Cabritillo a la Plancha o Milanesa con Guarnición		12,00

Pescados del día

Rodaballo Salvaje a la Donostiarra		21,00
Dorada a la Plancha con Cigala y la Salsa que Desprende	 	15,00
Suquet de Merluza con Almejas	  	16,00
Brochette de Rape y Gambas a la Salsa a las Finas Hierbas	  	15,90
Bacalao al Nuestro Estilo, el que Todo el Mundo Conoce	   	19,75
Dorada a la Sal, tal cual, Pídamos Aceite		19,75
Medallones de Rape con Salsa de Cangrejos y Almejas	  	21,25
Merluza de a`Coruña` a la Gallega con ajada		18,00
Caldereta de Marisco	   	30,50

Las carnes de la campiña

Entrecote de Ternera a la Salsa de Café Paris	 	18,00
Solomillo de Ternera al Foie con Trufas		22,50
Solomillo de Ternera a la Salsa de Roquefort		21,25
Entrecot de Ternera a la Salsa de Pimienta Verde		17,50
Cabritillo Asado a la Castellana (Espaldita o Pierna)		21,50

Las carnes pueden ser sin salsas o con otras sugerencias

(Pan y varios 1,25 € por persona) allioli, mahonesa o salsas variadas) 1,50




Seafood

	€
Oysters (per piece) 	2,20
Galician Cockles 	8,00
Sand-free Razor Clams 	12,00
Pan-fried Clams  	24,00
Clams Fisherman Style  	13,50
Variogated Scallops served Galician Style with Caramelised Onion and Ham  	12,00
Seafood Platter Appetizer for 2 people (oysters, clams, mussels, cockles, razor clams, langoustines, purple dye murices, prawns and lobster)  	69,00

Soups and cream soups

Cream of Seafood Soup   	9,10
---	------

Ibèrics

	50 grs.	100 grs.
Acom-fed Iberian Ham	12,00	24,00
Iberian Cured Pork Loin Sausage		9,00
Iberian Chorizo		9,50
Selection of Iberian Cold Cuts		18,00
Manchego Reserva Cured cheese		6,00
Tomato-Rubbed Bread (p.p.) 		1,50

Salads

Avocado Salad with Salmon, Vinaigrette and Capers   	8,00
Lecttuce Hearts with Duck Ham and Warm Pine-nut Vinaigrette   	9,00
Mixed Salad Leaves with Goat's Cheese    	12,00
Prawn Cocktail  	8,50

Rice dishes

Black Rice with Lobster (Min. 2 people)   	21,15 p.p.
Paella (Min. 2 people) p.p.     	15,50 p.p.
Special Hidalgo Fideuà Fish Noodles (Min. 2 people)     	12,25 p.p.































Home made croquettes

Lobster qnd wild mushroom croquettes    	9,00
Cuttlefish croquettes    	9,00

























Little dishes

€

Tomato Tartare with Cod and Cheese Ice Cream	 	12,00
Vilanova Prawn Carpaccio with Mediterranean Extra Virgin Olive Oil	 	12,00
Mi-cuit Foie gras with Mini Salads	 	9,00
Asparagus Spears with Artisan Style Piquillo Peppers		10,00
Grilled Foie Gras on Aubergine Caviar in Pedro Ximenez Wine		10,00
Foie Gras Ravioli with Truffle Sauce	  	10,00
Don Bocarti Anchovies (x Fillet)		2,00
Prawns in Garlic with Peas		12,00
Vilanova Squid in Tempura Batter	 	7,50
Piquillo Peppers Stuffed with Monkfish and Prawns	 	6,00
Pasta Roll Stuffed with fish and Seafood	    	6,00
Pasta Roll Stuffed with Suckling Pig Meat	 	6,00
Octopus Galician Style		8,00
The Hidalgo's Bravas (potato wedges served with a spicy sauce)		5,00
Mediterranean Red Tuna Tataki with Ginger, Soy Sauce and Sesame Seeds	 	18,00
Monkfish Medallon with Wild Mushroom Sauce, King Prawns and Black Rice	 	12,00
Creamy Rice with Galician Clean Lobster (min. 2 people) p.p.	 	17,00
Pig's Trotters Stuffed with Mushrooms and Albergine with Parmentier Sea Cucumbers		15,00
200 gr. Veal Tenderloin Hamburger with Garnishy		12,50
Roast Suckling Pig with Mango Puree and Red Pepper Chlorophyll		12,50
Chicken Wings with Soy Sauce and Honey on a Spinach Nest		12,00
Grilled or Breaded Baby goat Chops		12,00

Catches of the day

Wild Turbot San Sebastian Style		21,00
Grilled Gilthead Bream with Langoustine in its own Juice	 	15,00
Hake Suquet (stew) with Clams	  	16,00
Monkfish and Prawn Brochette with Fine Herb Sauce	  	15,90
Our Famous Hidalgo Cod	   	19,75
Salt-baked Gilthead Bream served Plain (please request olive oil)		19,75
Monkfish Medallions with Crab and Clam Sauce	  	21,25
Hake from A Coruña Galician Style with Garlic Paste		18,00
Seafood Stew	   	30,50

Free-range meats

Veal entrecôte with Café de Paris Sauce	 	18,00
Veal Tenderloin in Foie Gras with Truffles		22,50
Veal Tenderloin in Roquefort Sauce		21,25
Veal entrecôte in Green Peppercorn Sauce		17,50
Roast Baby Goat Castilian Style (choulder or leg)		21,50

Meat Dishes can be served without sauce or with other suggested garnishes
(Bread and other accompaniments 1,25 € per person)
(alliolim mayonnaise or other sauces)

1,50