

Dessert



Tarta de Manzana con helado de dulce de leche

Starter



PATATAS BRAVAS DOS SALSAS



Dados de Salmón y Aguacate Marinados con Grissines de sésamo



Tiradito de Corvina, fresas y cebolla encurtida



Carpaccio de Presa Ibérica especiada con vinagreta de frutos secos



Salteado de Habitas, Ajos tiernos y chipirones



Verduras Asadas con toque de pesto



Calamares a la Andaluza con all i oli



Virutes de Foie a la sal con reduccio de PX



Terrina de Foie Micuit al Armagnac con mermelada de fresas



Croquetas de foie con salsa de boletus y aceite de trufa



Alcachofas fritas con Jamón Ibérico



Mejillones a la Plancha o Bretona



Delicias de pollo con salsa chili dulce



Canelón de Meloso de Ternera

Main Course



Lingote de carrillera confitada



Roll de Pollo y verduritas



Rabo de Toro estofado a las seis horas



Caldereta de Rape y Almejas



Pulpo a la brasa sobre cremoso de patata



Sepionets con alcachofas

Postres



Coulant de Chocolate con Helado de Mandarina



Tarta Casera del Día

Ensaladas



Tartar de Aguacate, tomate y cebolla dulce con helado de romero



Esqueixada de Bacalao con olivada y tomate dulce



Ensalada de Aguacate y Salmón Marinado con su vinagreta



Tebio de Calabacin y escalivados con queso de cabra



Tomate de temporada, bonito y cebolla dulce



Anchoas del Cantábrico con mermelada de tomate y olivada

Spanische Hauptspeisen



Fideuá

Arroces



Arroz de ortigas de Mar



Paella de Albóndigas con crosta de queso



Paella de texturas de bacalao



Socarrat del Senyoret



Arroz negro con sepionets



Arroz negro con calamarcitos



Risotto de ceps y espárragos verdes



Caldoso de necora



Paella de Butifarra, setas y ajetes tiernos



Paella de Pulpo, Calamarcitos y Almejas



Arroz de bacalao

Postre



Mel i Mató con nueces



coca de llaneras

Principales



Tempura de Bacalao con patata de luxe y sobrasada de Mallorca



Lomo de Bacalao y ajetes tiernos confitados con salsa romescu



Lomo Alto Angus 250 gr con patatas y pimientos del Padrón



Solomillo 200 gr con Foie y gratén de patata

Para Picar y Compartir



steak Tartar (120 gr) al corte



Croquetas de Jamón Ibérico (4 ud)



Cazón adobado a la Malagueña



Huevos estrellados con gulas y ajos

Plato



Pescado del día al horno

Entrante



Buñuelos de bacalao

Carta Día - Nuestros Arroces



Caldoso de Bogavante

Carta Mediodía · PRINCIPALES ·



PESCADO DEL DIA A LA PLANCHA

Sin clasificar



Paella Marinera