

ENTRANTS I MARISCS - ENTRANTES Y MARISCOS

Pernil de gla ibèric DO Guijuelo <i>Jamón de bellota ibérico DO Guijuelo</i>	28	Calamar a la planxa → <i>Calamar a la plancha</i>	24
Carpaccio de carrabiners amb vinagreta de tòfona → → → → <i>Carpaccio de carabineros con vinagreta de trufa</i>	27	Croquetes de carrabiners (preu unitat) → → → → → <i>Croquetas de carabineros (precio unidad)</i>	3
Cruditè de verdures amb llagostins saltejats <i>Cruditè de verduras con langostinos salteados → → → →</i>	25	Romesco de gambes → → → → → <i>Romesco de gambas</i>	23
Bisque (crema de marisc) → → → → <i>Bisque (crema de mariscos) → → → →</i>	20	Pop a feira / Pulpo a feira → → → <i>Calamars a la romana → → →</i>	23
Tàrtar de carrabiners i gamba blanca amb caviar de beluga → → → <i>Tàrtar de carabineros y gamba blanca con caviar de beluga</i>	35	Llagostins de Sant Carles (100 g) → <i>Langostinos de Sant Carles</i>	12
Anxoves del Cantàbric i pa de vidre amb tomàquet → <i>Anchoas del Cantábrico y pan de cristal con tomate</i>	18	Navalles a la planxa (250 g) → <i>Navajas a la plancha</i>	23
Raviolis de gambes i papada ibèrica amb Portobelo → → → → → <i>Raviolis de gambas y papada ibèrica con Portobelo</i>	24	Gambes de Palamós (100 g) → <i>Gambas de Palamós</i>	20
Raviolis farcits de txangurro amb salsa nècora (2 u.) <i>Raviolis rellenos de txangurro (centollo) con salsa nècora → → → →</i>	18	Escamarlans de Huelva (100 g) → <i>Cigalas de Huelva</i>	20
Salmó salvatge fumat i marinat amb flor de mantega de la Bretanya → → → <i>Salmón salvaje abumado y marinado con flor de mantequilla de la Breña</i>	25	Llamàntol blau fregit (100 g) → <i>Bogavante azul frito</i>	10
		Caviar imperial de beluga (30 g) → <i>Caviar imperial de beluga</i>	65
		Graellada de marisc / Parrillada de marisc → <i>Mariscada / Mariscada (pax) → →</i>	80
			90

PEIXOS - PESCADOS

Kokotxas de lluç (planxa, romana o pil pil) → <i>Kokotxas de merluza (plancha, romana o pil pil)</i>	44	Llobarro a la sal o a l'orio → <i>Lubina a la sal o al orio</i>	36
Caldereta de 2 gambes amb cigrons pedrosillanos → → → <i>Caldereta de 2 gambas con garbanzos pedrosillanos</i>	35	Llobarro (per peça el Kg) → <i>Lubina (por pieza el Kg)</i>	70
Rap amb patata al forn i refregit d'alls → → → → <i>Rape con patata al horno y refrito de ajos</i>	34	Turbot amb morro i orella de porc ibèric → <i>Rodaballo con morro y oreja de cerdo ibérico</i>	39
Llom de bacallà gratinat amb salsa biscaïna → → → → <i>Lomo de bacalao gratinado con salsa vizcaína</i>	27	Turbot a la brasa amb refregit d'alls i patata panadera → <i>Rodaballo a la brasa con refrito de ajos y patata panadera</i>	38
Llenguado a l'estil monaguesca → → → → <i>Lenguado al estilo monaguesca</i>	36	Graellada de peix i marisc (pax) → → → → <i>Parrillada de pescado y marisco</i>	80
Llobarro amb pil pil de ceps i puré fumat → → → → <i>Lubina con pil pil de ceps y puré abumado → → → →</i>	38		

ARROSOS - ARROCES

Arròs caldós amb llamàntol → → → → → Mín. 2 pers. Temps 25 min. (pax) <i>Arroz caldoso con bogavante</i>	35	Fideuà de mariscos → → → → → Mín. 2 pers. Temps 20 min. (pax) <i>Fideuà de mariscos</i>	26
Arròs sec de mariscos pelats → → → → → Mín. 2 pers. Temps 25 min. (pax) <i>Arroz seco de mariscos pelados</i>	33		
Arròs d'espardenyes i kokotxas → → → → → Mín. 2 pers. Temps 25 min. (pax) <i>Arroz de espardeñas y kokotxas</i>	35		

COMPLEMENTS - COMPLEMENTOS

Aperitiu, pa i petit four / Aperitivo, pan y petit four →	3
Pa de vidre / Pan de cristal →	3,5
Salses / Salsas → → → →	1,8

Tots els peixos es poden fer a la brasa, a la planxa o acompanyats de la salsa a escollir
Todos los pescados se pueden hacer a la brasa, a la plancha o acompañados de la salsa a escoger

CARNS - CARNES

Filet de vaca madurada amb verdures → <i>Solomillo de vaca madurada con verduras</i>	33	Canelons d'ànec i foie amb beluté de tòfona i pecorino (2 u.) → → → → <i>Canelones de pato y foie con beluté de trufa y pecorino</i>	20
Steak tàrtar de filet de vaca madurada → → → → <i>Steak tàrtar de solomillo de vaca madurada</i>	32	Filet amb foie i salsa Pedro Ximénez i patata ratte <i>Solomillo con foie y salsa Pedro Ximénez y patata ratte</i>	36
Lingots de peus de porc amb gamba vermella i salsa de fricandó de bolets → → → → <i>Lingotes de pies de cerdo con gamba roja y salsa de fricandó de setas</i>	20		

MENÚ DEL XEF - MENÚ DEL CHEF

90 €

→ → → → → → → →

Aperitiu del dia

Anxoves del Cantàbric i pa de vidre amb tomàquet

Llagostins cuits de Sant Carles amb salsa romesco - Calamar a la planxa o romana

Carpaccio de carrabiners amb vinagreta de tòfona

Gambes a la planxa - Romesco de marisc

Aperitivo del dia

Anchoas del Cantábrico y pan de cristal con tomate

Langostinos cocidos de Sant Carles con salsa romesco - Calamar a la planxa o romana

Carpaccio de carabineros con vinagreta de trufa

Gambas a la planxa - Romesco de mariscos

Segon plat a escollir de la carta de peixos, carns o arrossos

Segundo plato a elegir de la carta de pescados, carnes o arroces

Postres / Postres

Coulant de xocolata i gelat d'avellana o Pastís de formatge amb gelat de vainilla

Coulant de chocolate y helado de avellana o Tarta de queso con helado de vainilla

Beguda i cafè apart / Bebida y café aparte

MENÚ DEGUSTACIÓ - MENÚ DEGUSTACIÓN

125 €

→ → → → → → → →

Aperitiu croqueta de carrabiner

Anxoves del Cantàbric i pa de vidre amb tomàquet

Carpaccio de carrabiners amb vinagreta de tòfona

Llagostins cuits de Sant Carles amb salsa romesco - Espardenyes a la planxa

Calamarons a la planxa - Gambes vermelles del Mediterrani

Escamarlans de Huelva - Kokotxas de lluç al pil pil

Aperitivo croqueta de carabinero

Anchoas del Cantábrico y pan de cristal con tomate

Carpaccio de carabineros con vinagreta de trufa

Langostinos cocidos de Sant Carles con salsa romesco - Espardenyas a la plancha

Chipirones a la plancha - Gambas rojas del Mediterráneo

Cigalas de Huelva - Kokotxas de merluza al pil pil

Postres a escollir de la carta / Postre a escoger de la carta

Beguda i cafè apart / Bebida y café aparte

Llegenda al·lèrgens / Leyenda alérgenos

→ Api / Apio	→ Tramussos / Altramucos	→ Peixos / Pescados	→ Mostassa / Mostaza
→ Sèsam / Sésamo	→ Soja / Soja	→ Mol·luscs / Moluscos	→ SO ₂ Sulfits / Sulfitos
→ Cacauet / Cacahuete	→ Gluten / Gluten	→ Crustacis / Crustáceos	
→ Amb closca / Con cáscara	→ Ou / Huevo	→ Llet / Leche	

"Menú del Xef" i "Menú Degustació" són per a taula completa / "Menú del Chef" y "Menú Degustación" son para mesa completa
10% IVA inclòs / incluido