

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
Amanida de tonyina en escabetx amb tomàquet mar blau <i>Ensalada de atún en escabeche con tomate mar blau</i>	18	Vieires fumades gratinades amb pernil (2 u.) <i>Vieiras abumadas gratinadas con jamón (2 u.)</i>	25
Carpaccio de carrabiners amb vinagreta de tòfona 🍷 🍷 🍷 🍷	27	Tàrtar de gamba panxuda amb caviar de beluga <i>Tàrtar de camarón soldado con caviar de beluga</i>	34
Llagostins saltats amb verdures a wok <i>Langostinos salteados con verduras en wok</i>	25	Pop a feira / Pulpo a feira → 🍷	23
Bisque (crema de marisc) 🍷 🍷 🍷	20	Calamars a la romana → 🍷 🍷 <i>Calamares a la romana</i>	23
Tàrtar d'escamarlans amb caviar de beluga <i>Tàrtar de cigalas con caviar de beluga</i>	36	Llagostins de Sant Carles cuits o a la planxa (100 g) 🍷 <i>Langostinos de Sant Carles cocidos o a la plancha</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 → 🍷 🍷 🍷	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 marisco 🍷	80
		Mariscada / Mariscada (pax) 🍷 🍷	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 🍷 🍷 🍷	35	Llobarro (per peça el Kg) → <i>Lubina (por pieza el Kg)</i>	65
Rap amb patata al forn i refregit d'all 🍷 🍷 🍷	34	Turbot amb morro i orella de porc ibèric → <i>Rodaballo con morro y oreja de cerdo ibérico</i>	39
Rap a l'estil soubise 🍷 🍷 🍷	35	Turbot a la brasa amb refregit d'all i patata panadera → <i>Rodaballo a la brasa con refrito de ajos y patata panadera</i>	38
Llom de bacallà a la llauna <i>Lomo de bacalao a la llauna</i>	27	Turbot (per peça el Kg) → <i>Rodaballo (por pieza el Kg)</i>	80
Llenguado a l'estil monaguesca → 🍷 🍷 🍷	36	Graellada de peix i marisc (pax) 🍷 🍷 🍷	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	Arròs d'espardenyes i kokotxes 🍷 🍷 🍷 🍷 Mín. 2 pers. Temps 25 min. (pax) <i>Arroz de espardeñas y kokotxas</i>	35
Arròs sec de mariscos pelats 🍷 🍷 🍷 🍷 Mín. 2 pers. Temps 25 min. (pax) <i>Arroz seco de mariscos pelados</i>	33		

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 verduretes 🍷 <i>Solomillo de vaca madurada con verduritas</i>	33	Canelons d'ànec i foie amb beluté de tòfona i pecorino (2 u.) 🍷 🍷 SO ₂	20
Steak tàrtar de filet de vaca madurada 🍷 SO ₂ 🍷 <i>Steak tàrtar de solomillo de vaca madurada</i>	32	Canelones de pato y foie con beluté de trufa y pecorino	
Lingots de peus de porc amb gamba vermella i salsa de fricandó de bolets 🍷 🍷 SO ₂	22	Esquena de cabrit al forn 🍷 🍷 SO ₂	32
Lingotes de pies de cerdo con gamba roja y salsa de fricandó de setas		Espalda de cabrito al horno	
		Filet amb salsa de foie i bolets	36
		Solomillo con salsa de foie y setas	

MENÚ DEL XEF - MENÚ DEL CHEF

95 €

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 - Vieira gratinada amb pernil ibèric

Aperitivo del día
Anchoas del Cantábrico y pan de cristal con tomate
Langostinos cocidos de Sant Carles con salsa romesco - Calamar a la plancha o romana
Carpaccio de carabineros con vinagreta de trufa
Gambas a la plancha - Vieira gratinada con jamón ibérico

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
Harmonia de la llimona o El nostre tiramisú
Armonía del limón o Nuestro tiramisú

Beguda i cafè apart / Bebida y café aparte

MENÚ DEGUSTACIÓ - MENÚ DEGUSTACIÓN

130 €

Aperitiu del dia (Ostra plana gallega)
Anxoves del Cantàbric
Carpaccio de carrabiners amb vinagreta de tòfona
Llagostins cuits de Sant Carles amb salsa romesco - Espardenyes a la planxa
Gambes vermelles de la Mediterrània - Vieira gratinada amb pernil ibèric
Escamarlans de Huelva - Kokotxas de lluç al pil pil

Aperitivo del día (Ostra plana gallega)
Anchoas del Cantábrico
Carpaccio de carabineros con vinagreta de trufa
Langostinos cocidos de Sant Carles con salsa romesco - Espardenyas a la plancha
Gambas rojas del Mediterráneo - Vieira gratinada con jamón ibérico
Cigalas de Huelva - Kokotxas de merluza al pil pil

Pre postres: Ganache de xocolata, pa i oli d'oliva / Pre postre: Ganache de chocolate, pan y aceite de oliva
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 / Altramuces	🍷 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