

STARTERS AND SEAFOOD - ENTRANTES Y MARISCOS

Iberian acorn-fed ham DO Guijuelo <i>Jamón de bellota ibérico DO Guijuelo</i>	28	Duo of shrimp tartare with beluga caviar 🐞 <i>Tartar de dos gambas con caviar de beluga</i>	35
Prawn cocktail 🐞 🍷 SO ₂ <i>Cóctel de langostinos</i>	27	Fresh cockles / Berberechos 🍷	35
Scarlet prawn carpaccio with truffle vinaigrette <i>Carpaccio de carabineros con vinagreta de trufa</i> 🐞 🍷 🍄	27	Galician-style octopus / Pulpo a feira ➡️ 🍷 🍄	23
Palamos prawn bonbon 🐞 🍷 🍄 <i>Bombón de gambas de Palamós</i>	24	Battered calamari ➡️ 🍷 🍷 <i>Calamares a la romana</i>	24
White prawn in orange marinade 🍷 ➡️ <i>Escabeche de naranja con gamba blanca</i>	28	Sant Carles prawns boiled or grilled (100 g) 🐞	12
Cantabrian anchovies with crystal bread and tomato 🍷 <i>Anchoas del Cantábrico y pan de cristal con tomate</i>	18	<i>Langostinos de Sant Carles cocidos o a la plancha</i>	
Wagyu carpaccio 🍷 🍷 🍷 <i>Carpaccio de wagyu</i>	24	Grilled razor clams (250 g) 🍷	25
Lobster velouté 🐞 🍷 🍷 <i>Crema de bogavante</i>	22	<i>Navajas a la plancha</i>	
Spider crab ravioli with velvet crab sauce (2 pcs.) <i>Raviolis rellenos de txangurro (centollo) con salsa de nécora</i> 🐞 ➡️ 🍷 🍷	18	Mediterranean red prawn (100 g) 🐞	21
Wild salmon smoked and marinated with Brittany butter rosette 🍷 ➡️ <i>Salmón salvaje ahumado y marinado con flor de mantequilla de la Bretaña</i>	25	<i>Gambas roja del Mediterráneo</i>	
Grilled squid ➡️ <i>Calamar a la plancha</i>	27	Atlantic langoustines (100 g) 🐞	21
Smoked scallops au gratin with ham (2 pcs.) <i>Vieiras ahumadas gratinadas con jamón (2 u.)</i> 🍷 🍷 🍷 🍷	22	Fried blue lobster (100 g) 🐞	10
Scarlet prawns with potatoes and farm egg <i>Carabineros con patatas y huevo frito</i> 🐞 🍷 🍷 🍷 ➡️	30	<i>Bogavante azul frito</i>	
		Imperial beluga caviar (30 g) ➡️	65
		Grilled seafood / Parrillada de marisco 🐞	80
		Seafood platter (per person) / Mariscada 🍷 🐞	90
		Shrimps / Camarones 🐞	34
		Grilled “spardeñas” clams / Espardeñas 🐞	47
		Prawn salad / Salpicón de langostinos 🐞 🍷 🍄	30
		Gooseneck barnacles / Percebes 🍷	55
		Oyster (per piece) / Ostra (unidad) 🍷	5
		Baby squid / Chipirones 🍷 ➡️	27
		Lobster (per kg) / Langosta 🐞	135

FISH - PESCADOS

Hake cheeks “kokotxas” (grilled, battered, or pil pil style) <i>Kokotxas de merluza (plancha, romana o pil pil)</i> ➡️	46	Sea bass (per whole fish, per kg) ➡️	70
Two-prawn stew with pedrosillanos chickpeas 🐞 🍷 🍷 <i>Caldereta de 2 gambas con garbanzos pedrosillanos</i>	36	<i>Lubina (por pieza el Kg)</i>	
Monkfish with oven-roasted potatoes and garlic sauté 🐞 🍷 ➡️ <i>Rape con patata al horno y refrito de ajos</i>	35	Turbot with Iberian pork cheek and ear ➡️ <i>Rodaballo con morro y oreja de cerdo ibérico</i>	40
Sole “Monaguesca” style 🍷 🍷 🍷 <i>Lenguado al estilo monaguesca</i>	36	Grilled turbot with garlic sauté and pan-fried potatoes ➡️ <i>Rodaballo a la brasa con refrito de ajos y patata panadera</i>	39
Sea bass with porcini pil pil and smoked purée <i>Lubina con pil pil de ceps y puré ahumado</i> ➡️ SO ₂	38	Turbot (per whole fish, per kg) ➡️	85
Sea bass salt-baked or “orio” style ➡️ <i>Lubina a la sal o al orio</i>	37	<i>Rodaballo (por pieza el Kg)</i>	
		Grilled fish and seafood platter (per person) <i>Parrillada de pescado y marisco</i> 🐞 🍷 ➡️	80

RICE - ARROCES

Lobster brothly rice Min. 2 persons. Preparation time 25 min. (per person) <i>Arroz caldoso con bogavante</i> 🐞 🍷 ➡️ 🍷	35	SIDES & ACCOMPANIMENTS - COMPLEMENTOS	
Dry seafood rice with shelled seafood Min. 2 persons. Preparation time 25 min. (per person) <i>Arroz seco de mariscos pelados</i> 🐞 🍷 ➡️ 🍷	33	Appetizer, bread and petit four <i>Aperitivo, pan y petit four</i> 🍷	3
“Spardeña” clam and hake cheeks rice Min. 2 persons. Preparation time 25 min. (per person) <i>Arroz de espardeñas y kokotxas</i> 🐞 🍷 ➡️ 🍷	35	Crystal bread / Pan de cristal 🍷	3,5
		Sauces / Salsas 🍷 🍷 SO ₂	1,8

All fish can be grilled, pan-seared or served with your choice of sauce
Todos los pescados se pueden hacer a la brasa, a la plancha o acompañados de la salsa a escoger

MEATS - CARNES

Dry-aged beef fillet with seasonal vegetables 🍄 33 <i>Solomillo de vaca madurada con verduras</i>	Roasted saddle of kid 🍄 🍷 SO ₂ 32 <i>Espalda de cabrito al horno</i>
Dry-aged beef fillet tartare 🍄 SO ₂ 🍷 33 <i>Steak tártar de solomillo de vaca madurada</i>	Beef fillet with foie gras and mushroom sauce 36 <i>Solomillo con salsa de foie y setas</i>
Pork trotter “lingots” with red prawn and wild mushroom fricassée sauce 🐞 🍷 SO ₂ 24 <i>Lingotes de pies de cerdo con gamba roja y salsa de fricandó de setas</i>	Slow-cooked Iberian suckling pig 🍄 🍷 SO ₂ 24 <i>Cochinillo ibérico a baja temperatura</i>
Duck and foie gras cannelloni with truffle belouté and pecorino (2 pcs.) 🍄 🍷 SO ₂ 20 <i>Canelones de pato y foie con beluté de trufa y pecorino</i>	Japanese wagyu K5 with potato millefeuille (100 g) 🍷 🍷 28 <i>Wagyu japonés k5 con millojas de patata</i>

CHEF MENU - MENÚ DEL CHEF

95 €

🐞 🍄 🍷 SO₂ 🍷 🍷 🍷

Today’s appetizer (Anchovies with crystal bread and tomato)
Salmon nigiri - Scarlet prawn carpaccio with truffle vinaigrette
Sant Carles boiled prawns with romesco sauce - Grilled squid or battered calamari
Grilled prawns - Scallop au gratin with Iberian ham

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

Choice of any dish from the Fish, Meat, or Rice sections
Segundo plato a elegir de la carta de pescados, carnes o arroces

Desserts / Postres

Orange liqueur “borrachitos” with vanilla ice cream or Our signature tiramisu or Assorted ice creams
Borrachitos de naranja con helado de vainilla o Nuestro tiramisú o Helados variados

Drinks and coffee sold separately / Bebida y café aparte

TASTING MENU - MENÚ DEGUSTACIÓN

130 €

🐞 🍷 🍷 🍷 SO₂ 🍷 🍷 ➡️ 🍷

Today’s appetizer (Galician flat oyster)
Cantabrian anchovies with brioche bread - Prawn nigiri
Red prawn bonbon - Grilled “spardeña” clams
Mediterranean red prawns - Atlantic langoustines
Smoked scallop with Iberian ham - Hake cheeks “kokotxas” pil pil style - Grilled Japanese wagyu

Aperitivo del día (Ostra plana gallega)
Anchoas del Cantábrico con pan de brioche - Nigiri de langostinos
Bombón de gamba roja - Espardeñas a la plancha
Gambas rojas del Mediterráneo - Cigalas del Atlántico
Vieira ahumada con jamón ibérico - Kokotxas de merluza al pil pil - Wagyu japonés a la brasa

Pre-dessert: Passion fruit bonbon / Pre postre: Bombón de frutas de la pasión
Choice from the Dessert menu / Postre a escoger de la carta

Drinks and coffee sold separately / Bebida y café aparte

Allergens legend / Leyenda alérgenos

🍄 Celery / Apio	🍷 Lupin / Altramuces	🐞 Fish / Pescados	🍄 Mustard / Mostaza
🍷 Sesame / Sésamo	🍷 Soy / Soja	🍷 Molluscs / Moluscos	SO ₂ Sulphites / Sulfitos
🍷 Peanut / Cacahuete	🍷 Gluten / Gluten	🍷 Crustaceans / Crustáceos	
🍷 With shell / Con cáscara	🍷 Egg / Huevo	🍷 Milk / Leche	

“Chef Menu” and “Tasting Menu” for the entire table / “Menú del Chef” y “Menú Degustación” son para mesa completa
10% VAT Included / 10% IVA incluido