



STARTERS AND SEAFOOD - ENTRANTES Y MARISCOS

Iberian acorn-fed ham DO Guijuelo	28	Fresh cockles / <i>Berberchos</i>	35
<i>Jamón de bellota ibérico DO Guijuelo</i>		Galician-style octopus / <i>Pulpo a feira</i>	23
Prawn “salpicon” 🦐🍷🌿 SO ₂	29	Battered calamari 🍷🍷🌿	24
<i>Salpicón de langostinos</i>		<i>Calamares a la romana</i>	
Scarlet prawn carpaccio with truffle vinaigrette	27	Sant Carles prawns boiled or grilled (100 g) 🍷	12
<i>Carpaccio de carabineros con vinagreta de trufa</i>		<i>Langostinos de Sant Carles cocidos o a la plancha</i>	
🍷🍷🍷			
Palamos prawn bonbon 🍷🍷🍷	24	Grilled razor clams (250 g) 🍷	25
<i>Bombón de gambas de Palamós</i>		<i>Navajas a la plancha</i>	
Cantabrian anchovies with crystal bread and tomato 🌿	18	Mediterranean red prawn (100 g) 🍷	22
<i>Anchoas del Cantábrico y pan de cristal con tomate</i>		<i>Gambas roja del Mediterráneo</i>	
Wagyu carpaccio 🍷🌿🌿	30	Atlantic langoustines (100 g) 🍷	22
<i>Carpaccio de wagyu</i>		<i>Cigalas del Atlántico</i>	
Lobster velouté 🍷🍷🍷	26	Fried blue lobster (100 g) 🍷	11
<i>Crema de bogavante</i>		<i>Bogavante azul frito</i>	
Spider crab ravioli with velvet crab sauce (2 pcs.)	18	Imperial beluga caviar (30 g) 🍷	65
<i>Raviolis rellenos de txangurro (centollo) con salsa de nécora</i> 🍷🍷🍷🌿		<i>Caviar imperial de beluga</i>	
Wild salmon smoked and marinated with		Grilled seafood / <i>Parrillada de marisco</i> 🍷	80
Brittany butter rosette 🍷🍷	25	Seafood platter (per person) / <i>Mariscada</i> 🍷🍷	90
<i>Salmon salvaje ahumado y marinado con flor de mantequilla de la Bretaña</i>		Shrimps / <i>Camarones</i> 🍷	34
Grilled squid 🍷	24	Grilled “spardeñas” clams / <i>Espardeñas</i> 🍷	47
<i>Calamar a la plancha</i>		Prawn salad / <i>Salpicón de langostinos</i> 🍷🍷🍷	30
Smoked scallops au gratin with ham (2 pcs.)	25	Gooseneck barnacles / <i>Percebes</i> 🍷	55
<i>Vieiras ahumadas gratinadas con jamón (2 u.)</i>		Oyster (per piece) / <i>Ostra (unidad)</i> 🍷	5
🍷🍷🌿🍷		Baby squid / <i>Chipirones</i> 🍷🍷	27
Duo of shrimp tartare with beluga caviar 🍷	35	Lobster (per kg) / <i>Langosta</i> 🍷	135
<i>Tartar de dos gambas con caviar de beluga</i>			

FISH - PESCADOS

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

RICE - ARROCES

Dry seafood rice with shelled seafood Min. 2 persons. Preparation time 25 min. (per person) <i>Arroz seco de mariscos pelados</i> 🍴 🍷 ➡ 🌱	34	Lobster brothly rice Min. 2 persons. Preparation time 25 min. (per person) <i>Arroz caldoso con bogavante</i> 🍴 🍷 ➡ 🌱	37
Cod hake cheeks rice with cuttlefish, artichokes, and spring garlic 🍴 🍷 ➡ 🌱 Min. 2 persons. Preparation time 25 min. (per person) <i>Arroz de kokotxas de bacalao, sepia, alcachofas y ajos tiernos</i>	34	SIDES & ACCOMPANIMENTS - COMPLEMENTOS	
		Appetizer, bread and petit four <i>Aperitivo, pan y petit four</i> 🍷	3
		Crystal bread / <i>Pan de cristal</i> 🍷	3,5
		Sauces / <i>Salsas</i> 🍷 🍷 SO₂	1,8

SIDES & ACCOMPANIMENTS - COMPLEMENTOS

Appetizer, bread and petit four 3
Aperitivo, pan y petit four 🌾

Crystal bread / <i>Pan de cristal</i> 🌿	3,5
Sauces / <i>Salsas</i> 🌿 🍷 SO ₂	1,8



MEATS - CARNES

Dry-aged beef fillet with seasonal vegetables 🍖	33	Roasted saddle of kid 🍖 🍷 so2	32
<i>Solomillo de vaca madurada con verduritas</i>		<i>Espalda de cabrito al horno</i>	
Dry-aged beef fillet tartare 🍖 so2 🥗	33	Beef fillet with pepper sauce and a potato ingot 🍷 so2 🥗	35
<i>Steak tàrtar de solomillo de vaca madurada</i>		<i>Solomillo de vaca a la pimienta con lingote de patata</i>	
Pork trotter ingots with red prawn and wild mushroom fricass�e sauce 🍖 🍷 so2	24	Slow-cooked Iberian suckling pig 🍖 🍷 so2	24
<i>Lingotes de pies de cerdo con gamba roja y salsa de fricandó de setas</i>		<i>Cochinillo ibérico a baja temperatura</i>	
Duck and foie gras cannelloni with truffle belout� and pecorino (2 pcs.) 🍖 🍷 so2	20	Japanese wagyu K5 with potato millefeuille (100 g) 🍷 🍷	28
<i>Canelones de pato y foie con belut� de trufa y pecorino</i>		<i>Wagyu japon�s k5 con millojas de patata</i>	

CHEF MENU - MENÚ DEL CHEF

Today's appetizer

Anchovies with crystal bread and tomato - Scarlet prawn carpaccio with truffle vinaigrette
 Sant Carles boiled prawns with romesco sauce - Grilled squid or battered calamari
 Grilled prawns - Spider crab ravioli

Aperitivo del día

Anchoas con pan de cristal con tomate - 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 - Ravioli relleno de txangurro

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

Today's appetizer (Galician flat oyster)

Cantabrian anchovies with brioche bread - Sant Carles boiled prawns with romesco sauce

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 - Langostinos cocidos de Sant Carles con salsa romesco

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

"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