

ENTRANTS I MARISCS - ENTRANTES Y MARISCOS

Pernil de gla ibèric DO Guijuelo <i>Jamón de bellota ibérico DO Guijuelo</i>	28	Salmó salvatge fumat i marinat amb flor de mantega de la Bretanya	25
Salpicón de llagostins <i>Salpicón de langostinos</i>	29	Salmón salvaje abumado y marinado con flor de mantequilla de la Bretaña	29
Carpaccio de carabiners amb vinagreta de tòfona <i>Carpaccio de carabineros con vinagreta de trufa</i>	27	Tàrtar de dues gambes amb caviar de beluga <i>Tartar de dos gambas con caviar de beluga</i>	35
Bombó de gambes de Palamós <i>Bombón de gambas de Palamós</i>	24	Pop a feira / Pulpo a feira	23
Anxoves del Cantàbric i pa de vidre amb tomàquet (unitat)	4	Calamars a la romana <i>Calamares a la romana</i>	24
Anchoas del Cantàbrico y pan de cristal con tomate (unidad)	4	Llagostins de Sant Carles cuits o a la planxa (100 g) <i>Langostinos de Sant Carles cocidos o a la plancha</i>	12
Bisque de llamàntol amb tàrtar de llagostins <i>Bisque de bogavante con tàrtar de langostinos</i>	26	Navalles a la planxa (250 g) <i>Navajas a la plancha</i>	25
Sashimi de seriola hamachi	24	Gamba vermella de la Mediterrània (100 g) <i>Gambas roja del Mediterráneo</i>	22
Lingot de vieira fumada i duxelle de múrgoles <i>Lingote de vieira abumada y duxelle de colmenillas</i>	26	Escamarlans de l'Atlàntic (100 g) <i>Cigalas del Atlántico</i>	22
Raviolis farcits de txangurro amb salsa nècora (2 u.) <i>Raviolis rellenos de txangurro (centollo) con salsa nècora</i>	18	Llamàntol blau fregit (100 g) <i>Bogavante azul frito</i>	11
Calamar a la planxa	24	Caviar imperial de beluga (30 g)	65
		Caviar imperial de beluga	
		Graellada de marisc / Parrillada de marisco	80
		Mariscada / Mariscada (pax)	90

PEIXOS - PESCADOS

Kokotxas de lluç (planxa, romana o pil pil)	46	Llobarro (per peça el Kg)	70
Caldereta de 2 gambes amb cigrons pedrosillanos	36	Bacallà a baixa temperatura amb salsa biscaïna	30
Rap negre amb pil-pil de piparres i verdures encurtides	35	Turbot amb morro i orella de porc ibèric	40
Llenguado a l'estil monaguesca	36	Turbot a la brasa amb refregit d'alls i patata panadera	40
Llobarro salvatge amb salsa d'albariño	38	Rodaballo a la brasa con refrito de ajos y patata panadera	37
Llobarro a la sal o a l'orio	37	Turbot (per peça el Kg)	85
		Rodaballo (por pieza el Kg)	
		Graellada de peix i marisc (pax)	80
		Parrillada de pescado y marisco	

ARROSOS - ARROCES

Arròs sec de mariscos pelats Mín. 2 pers. Temps 25 min. (pax) <i>Arroz seco de mariscos pelados</i>	34	Arròs caldós amb llamàntol Mín. 2 pers. Temps 25 min. (pax) <i>Arroz caldoso con bogavante</i>	37
---	----	--	----

Arròs de kokotxes de bacallà, sèpia, carabiners i alls tendres Mín. 2 pers. Temps 25 min. (pax) <i>Arroz de kokotxas de bacalao, sepia, carabineros y ajos tiernos</i>	36
--	----

COMPLEMENTOS - COMPLEMENTOS

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

CARNS - CARNES

Filet de vaca madurada amb verdures <i>Solomillo de vaca madurada con verduritas</i>	33	Canelons d'ànec i foie amb belutè de tòfona i pecorino (2 u.)	20
Filet de vaca madurada amb foie i salsa perigordini	38	Canelones de pato y foie con belutè de trufa y pecorino	24
Steak tàrtar de filet de vaca madurada <i>Steak tàrtar de solomillo de vaca madurada</i>	33	Espatlla de cabrit al forn <i>Espalda de cabrito al horno</i>	32
Lingots de peus de porc amb gamba vermella i salsa espanyola <i>Lingotes de pies de cerdo con gamba roja y salsa española</i>	24	Garrí ibèric a baixa temperatura <i>Cochinillo ibérico a baja temperatura</i>	24
		Wagyu japonès k5 amb milfulls de patata (100 g)	28
		Wagyu japonès k5 con milbojas de patata española	

MENÚ DEL XEF - MENÚ DEL CHEF

100 €

Aperitiu del dia

Anxoves amb pa de vidre amb tomàquet - Carpaccio de carabiners amb vinagreta de tòfona
Llagostins cuits de Sant Carles amb salsa romesco - Calamar a la planxa o romana
Gambes vermelles de la Mediterrània a la planxa - Vieira fumada gratinada amb pernil

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 rojas del Mediterráneo a la plancha - Vieira abumada gratinada con jamón

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

Borratxets de taronja amb gelat de vainilla o Xuxo a la brasa amb gelat de vainilla o Gelats variats
Borrachitos de naranja con helado de vainilla o Chucho a la brasa con helado de vainilla o Helados variados

Beguda i cafè apart / Bebida y café aparte

MENÚ DEGUSTACIÓ - MENÚ DEGUSTACIÓN

135 €

Aperitiu del dia (Sashimi de cirvia)

Anxoves del Cantàbric - Carpaccio de carabiners amb vinagreta de tòfona
Espardenyes a la planxa - Calamars a la planxa - Vieira fumada gratinada amb pernil
Gambes vermelles a la planxa - Llamàntol fregit - Kokotxes de lluç al pil-pil - Wagyu japonès a la brasa

Aperitivo del día (Sashimi de lecha)

Anchoas del Cantàbrico - Carpaccio de carabineros con vinagreta de trufa
Espardenyas a la plancha - Chipirones a la plancha - Vieira abumada gratinada con jamón
Gambas rojas a la plancha - Bogavante frito - Kokotxas de merluza al pil pil - Wagyu japonés a la brasa

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	