

STARTERS AND SEAFOOD - ENTRANTES Y MARISCOS

Iberian acorn-fed ham DO Guijuelo <i>Jamón de bellota ibérico DO Guijuelo</i>	28	Smoked and marinated wild salmon with Brittany butter flakes	25
Prawn "salpicon" <i>Salpicón de langostinos</i>	29	Salmón salvaje ahumado y marinado con flor de mantequilla de la Bretaña	25
Scarlet prawn carpaccio with truffle vinaigrette <i>Carpaccio de carabineros con vinagreta de trufa</i>	27	Duo of shrimp tartare with beluga caviar <i>Tartar de dos gambas con caviar de beluga</i>	35
Palamos prawn bonbon <i>Bombón de gambas de Palamós</i>	24	Galician-style octopus / <i>Pulpo a feira</i>	23
Cantabrian anchovies with crystal bread and tomato (per unit)	4	Battered calamari <i>Calamares a la romana</i>	24
Anchoas del Cantábrico y pan de cristal con tomate (unidad)	4	Sant Carles prawns boiled or grilled (100 g) <i>Langostinos de Sant Carles cocidos o a la plancha</i>	12
Lobster bisque with prawn tartare <i>Bisque de bogavante con tártar de langostinos</i>	26	Grilled razor clams (250 g) <i>Navajas a la plancha</i>	25
Hamachi amberjack sashimi <i>Sashimi de seriola hamachi</i>	24	Mediterranean red prawn (100 g) <i>Gambas roja del Mediterráneo</i>	22
Smoked scallop "lingot" with morel mushroom duxelle <i>Lingote de vieira ahumada y duxelle de colmenillas</i>	26	Atlantic langoustines (100 g) <i>Cigalas del Atlántico</i>	22
Spider crab ravioli with velvet crab sauce (2 pcs.) <i>Raviolis relenos de txangurro (centollo) con salsa de nécora</i>	18	Fried blue lobster (100 g) <i>Bogavante azul frito</i>	11
Wild salmon smoked and marinated with Brittany butter rosette <i>Salmon salvaje ahumado y marinado con flor de mantequilla de la Bretaña</i>	25	Imperial beluga caviar (30 g) <i>Caviar imperial de beluga</i>	65
Grilled squid <i>Calamar a la plancha</i>	24	Grilled seafood / <i>Parrillada de marisco</i>	80
		Seafood platter (per person) / <i>Mariscada</i>	90
		Grilled "spardeñas" clams / <i>Espardeñas</i>	50
		Prawn salad / <i>Salpicón de langostinos</i>	30
		Gooseneck barnacles / <i>Percebes</i>	60
		Oyster (per piece) / <i>Ostra (unidad)</i>	5
		Baby squid / <i>Chipirones</i>	28
		Lobster (per kg) / <i>Langosta</i>	145

FISH - PESCADOS

Hake cheeks "kokotxas" (grilled, battered, or pil pil style) <i>Kokotxas de merluza (plancha, romana o pil pil)</i>	46	Sea bass salt-baked or "orio" style <i>Lubina a la sal o al orio</i>	37
Two-prawn stew with pedrosillanos chickpeas <i>Caldereta de 2 gambas con garbanzos pedrosillanos</i>	36	Sea bass (per whole fish, per kg) <i>Lubina (por pieza el Kg)</i>	70
Black monkfish with piparras pil-pil and pickled vegetables <i>Rape negro con pil-pil de piparras y verduras encurtidas</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>	40
Wild sea bass with Albariño sauce <i>Lubina salvaje con salsa de albariño</i>	38	Turbot (per whole fish, per kg) <i>Rodaballo (por pieza el Kg)</i>	85
		Grilled fish and seafood platter (per person) <i>Parrillada de pescado y marisco</i>	80

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 cheeks rice with cuttlefish, scarlet prawns, and tender garlic shoots Min. 2 persons. Preparation time 25 min. (per person) <i>Arroz de kokotxas de bacalao, sepia, carabineros y ajos tiernos</i>	36		

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>	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 <i>Solomillo de vaca madurada con verduras</i>	33	Duck and foie gras cannelloni with truffle belouté and pecorino (2 pcs.)	20
Aged beef sirloin with foie gras and Périgourdine sauce	38	Canelones de pato y foie con beluté de trufa y pecorino	32
Solomillo de vaca madurada con foie y salsa perigordini	33	Roasted saddle of kid <i>Espalda de cabrito al horno</i>	24
Aged beef sirloin steak tartare <i>Steak tártar de solomillo de vaca madurada</i>	24	Slow-cooked Iberian suckling pig <i>Cochinillo ibérico a baja temperatura</i>	28
Pork trotter lingots with red prawn and wild mushroom fricassée sauce	24	Japanese wagyu K5 with potato millefeuille (100 g)	28
Lingotes de pies de cerdo con gamba roja y salsa de fricandó de setas		Wagyu japonés k5 con milhojas de patata	

CHEF MENU - MENÚ DEL CHEF

100 €

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 Mediterranean red prawns - Smoked scallop au gratin with ham

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 ahumada gratinada con jamón

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 Grilled "chuchu" with vanilla ice cream or Assorted ice creams
Borrachitos de naranja con helado de vainilla o Chuchu a la brasa con helado de vainilla o Helados variados

Drinks and coffee sold separately / *Bebida y café aparte*

TASTING MENU - MENÚ DEGUSTACIÓN

135 €

Today's appetizer (Amberjack sashimi)

Cantabrian anchovies - Scarlet prawn carpaccio with truffle vinaigrette
Grilled "spardeña" clams - Grilled baby squid - Smoked scallop with Iberian ham
Grilled Mediterranean red prawns - Fried lobster - Hake cheeks "kokotxas" pil-pil style - Grilled Japanese wagyu

Aperitivo del día (Sashimi de lecha)

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

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>Altramucos</i>	 Fish / <i>Pescados</i>	 Mustard / <i>Mostaza</i>
 Sesame / <i>Sésamo</i>	 Soy / <i>Soja</i>	 Molluscs / <i>Moluscos</i>	 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*