

STARTERS AND SEAFOOD - ENTRANTES Y MARISCOS

Iberian acorn-fed ham DO Guijuelo <i>Jamón de bellota ibérico DO Guijuelo</i>	28	Battered calamari 🍷 🍷 🍷 <i>Calamares a la romana</i>	24
Prawn “salpicon” 🍷 🍷 SO ₂ <i>Salpicón de langostinos</i>	27	Smoked scallop with ham (unit) <i>Vieira abumada con jamón (unidad)</i> 🍷 🍷 🍷 SO ₂	11,5
Scarlet prawn carpaccio with truffle vinaigrette <i>Carpaccio de carabineros con vinagreta de trufa</i> 🍷 🍷 🍷	27	Padrón peppers <i>Pimientos de padrón</i>	8
Palamos prawn bonbon 🍷 🍷 🍷 <i>Bombón de gambas de Palamós</i>	24	Prawn salad 🍷 🍷 <i>Ensaladilla de langostinos</i>	22
Cantabrian anchovies with crystal bread and tomato (per unit) 🍷 🍷 <i>Anchoas del Cantábrico y pan de cristal con tomate (unidad)</i>	4	Ajoblanco with seafood 🍷 🍷 🍷 <i>Ajoblanco con frutos del mar</i>	23
Spider crab ravioli with velvet crab sauce (2 pcs.) <i>Raviolis rellenos de txangurro (centollo) con salsa de nécora</i> 🍷 🍷 🍷 🍷	18	Large prawn croquette 🍷 🍷 🍷 <i>Croquetón de gambas</i>	4
Grilled squid 🍷 <i>Calamar a la plancha</i>	24	Sant Carles prawns boiled or grilled (1kg) 🍷 <i>Langostinos de Sant Carles cocidos o a la plancha</i>	100
Wild salmon smoked and marinated with Brittany butter rosette 🍷 🍷 <i>Salmon salvaje abumado y marinado con flor de mantequilla de la Bretaña</i>	25	Grilled razor clams (250 g) 🍷 <i>Navajas a la plancha</i>	25
Smoked and marinated wild salmon with Brittany butter flakes 🍷 🍷 <i>Salmon salvaje abumado y marinado con flor de mantequilla de la Bretaña</i>	25	Mediterranean red prawn (1kg) 🍷 <i>Gambas roja del Mediterráneo</i>	220
Duo of shrimp tartare with beluga caviar 🍷 <i>Tartar de dos gambas con caviar de beluga</i>	35	Atlantic langoustines (1kg) 🍷 <i>Cigalas del Atlántico</i>	220
Galician-style octopus / <i>Pulpo a feira</i> 🍷 🍷 🍷	23	Fried blue lobster (1kg) 🍷 <i>Bogavante azul frito</i>	100
		Imperial beluga caviar (30 g) 🍷 <i>Caviar imperial de beluga</i>	65
		Grilled seafood / <i>Parrillada de marisco</i> 🍷	80
		Seafood platter (per person) / <i>Mariscada</i> 🍷 🍷	90

FISH - PESCADOS

Hake cheeks “kokotxas” (grilled, battered, or pil pil style) <i>Kokotxas de merluza (plancha, romana o pil pil)</i> 🍷	44	Sea bass (per whole fish, per kg) 🍷 <i>Lubina (por pieza el Kg)</i>	70
Two-prawn stew with pedrosillanos chickpeas 🍷 🍷 🍷 <i>Caldereta de 2 gambas con garbanzos pedrosillanos</i>	36	Turbot with Iberian pork ear and snout 🍷 <i>Rodaballo con morro y oreja de cerdo ibérico</i>	40
Black monkfish with piparras pil-pil and pickled vegetables 🍷 SO ₂ 🍷 🍷 <i>Rape negro con pil-pil de piparras y verduras encurtidas</i>	35	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 🍷 SO ₂ 🍷 🍷 🍷 <i>Lubina salvaje con salsa de albariño</i>	38	Turbot (per whole fish, per kg) 🍷 <i>Rodaballo (por pieza el Kg)</i>	85
Sea bass salt-baked or “orio” style 🍷 <i>Lubina a la sal o al orio</i>	37	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	Iberian pork ear and snout rice with wild mushrooms (ceps) SO ₂ 🍷 Min. 2 persons. Preparation time 25 min. (per person) <i>Arroz de oreja y morro de cerdo ibérico y ceps (setas)</i>	23
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		
Lobster brothry rice Min. 2 persons. Preparation time 25 min. (per person) <i>Arroz caldoso con bogavante</i> 🍷 🍷 🍷 🍷	37		

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> 🍷 🍷 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 🍷 <i>Solomillo de vaca madurada con verduras</i>	33	Duck and foie gras cannelloni with truffle belouté and pecorino (2 pcs.) 🍷 🍷 SO ₂ <i>Canelones de pato y foie con beluté de trufa y pecorino</i>	20
Aged beef sirloin with foie gras and Périgourdine sauce 🍷 🍷 <i>Solomillo de vaca madurada con foie y salsa perigordini</i>	38	Iberian pork ear and snout stew with pedrosillano chickpeas SO ₂ 🍷 <i>Caldereta de morro y oreja con garbanzos pedrosillanos</i>	20
Aged beef sirloin steak tartare 🍷 SO ₂ 🍷 <i>Steak tàrtar de solomillo de vaca madurada</i>	33	Japanese wagyu K5 with potato millefeuille (1kg) 🍷 🍷 <i>Wagyu japon�s k5 con milbojas de patata</i>	250
Pork trotter lingots with red prawn and Spanish sauce 🍷 🍷 SO ₂ <i>Lingotes de pies de cerdo con gamba roja y salsa española</i>	24		
Roasted saddle of kid 🍷 🍷 SO ₂ <i>Espalda de cabrito al horno</i>	32		

CHEF MENU - MENÚ DEL CHEF

100  

🍷 🍷 🍷 SO₂ 🍷 🍷 🍷

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 abumada 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 “chucho” with vanilla ice cream or Assorted ice creams
Borrachitos de naranja con helado de vainilla o Chucho a la brasa con helado de vainilla o Helados variados

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

TASTING MENU - MENÚ DEGUSTACIÓN

135  

🍷 🍷 🍷 🍷 SO₂ 🍷 🍷 🍷

Today’s appetizer (Large prawn croquette)

Cantabrian anchovies - Scarlet prawn carpaccio with truffle vinaigrette
Grilled “sparde a” 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 (Croquet n de gambas)

*Anchoas del Cantábrico - Carpaccio de carabineros con vinagreta de trufa
Esparde as 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 japon s a la brasa*

Choice from the Dessert menu / *Postre a escoger de la carta*

Drinks and coffee sold separately / *Bebida y caf  aparte*

Allergens legend / *Leyenda al rgenos*

🍷 Celery / <i>Apio</i>	🍷 Lupin / <i>Altramuces</i>	🍷 Fish / <i>Pescados</i>	🍷 Mustard / <i>Mostaza</i>
🍷 Sesame / <i>S�samo</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 c�scara</i>	🍷 Egg / <i>Huevo</i>	🍷 Milk / <i>Leche</i>	

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