CARBALLEIRA

ENTRANTS I MARISCS - ENTRANTES Y MARISCOS

Pernil de gla ibèric DO Guijuelo 28
Jamón de bellota ibérico DO Guijuelo

Salpicon de llagostins 28
Salpicón de langostinos

Carpaccio de carabiners amb vinagreta de tòfona 27
Carpaccio de carabineros con vinagreta de trufa

Bisque de llamàntol amb vol-au-vent de llagostins 24
Bisque de bogavante con vol-au-vent de langostinos

Anxoves del Cantàbric i pa de vidre amb tomàquet (unitat) 4
Anchoas del Cantábrico y pan de cristal con tomate (unidad)

Raviolis farcits de txangurro amb salsa nècora (2 u.) 18
Raviolis rellenos de txangurro (centollo) con salsa nécora

Porro brasejat a baixa temperatura amb carxofa (vegà) 18
Puerro braseado a baja temperatura con alcachofa (vegano)

Albergínia xinesa al carbó amb salsa biscaïna (vegà) 15
Berenjena china al carbón con salsa vizcaína (vegano)

Amanida templada de mariscos en escabetx de cítrics 24
Ensalada templada de mariscos en escabeche de cítricos

Calamar a la planxa o romana 24
Calamar a la plancha o romana

Salmó i corbina amb mosaic d'embotits de mar 25
Salmón y corvina con mosaico de embutidos de mar

Tàrtar de dues gambes amb caviar de beluga 35
Tartar de dos gambas con caviar de beluga

Pop a feira / *Pulpo a feira* 23

Vieira fumada gratinada amb pernil (unitat) 12
Vieira ahumada con jamón (unidad)

Llagostins de Sant Carles cuits o a la planxa (1kg) 125
Langostinos de Sant Carles cocidos o a la plancha

Navalles a la planxa (250 g) 25
Navajas a la plancha

Escopinyes a la planxa (250 g) 35
Berberechos a la plancha

Gamba vermella de la Mediterrània (1kg) 220
Gambas roja del Mediterráneo

Escamarlans de l'Atlàntic (1kg) 220
Cigalas del Atlántico

Llamàntol blau fregit (1kg) 100
Bogavante azul frito

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
Kokotxas de merluza (plancha, romana o pil pil)

Caldereta de 2 gambes amb cigrons pedrosillanos 36
Caldereta de 2 gambas con garbanzos pedrosillanos

Rap negre amb pil-pil de piparres i verdures encurtides 36
Rape negro con pil-pil de piparras y verduras encurtidas

Llobarro a la sal o a l'Orio 38
Lubina a la sal o al Orio

Llobarro (per peça el Kg) 70
Lubina (por pieza el Kg)

Turbot amb morro i orella de porc ibèric 42
Rodaballo con morro y oreja de cerdo ibérico

Turbot a la brasa amb refregit d'alls i patata panadera 42
Rodaballo a la brasa con refrito de ajos y patata panadera

Turbot (per peça el Kg) 85
Rodaballo (por pieza el Kg)

Turbot amb textures de carxofes i salsa nikkei 42
Rodaballo con texturas de alcachofas y salsa nikkei

Llobarro matelote amb pak choi 38
Lubina matelote con pak choi

Bacallà amb quefir i salsa de garnatxa 28
Bacalao con kéfir y salsa de garnacha

Graellada de peix i marisc (pax) 80
Parrillada de pescado y marisco

ARROSOS - ARROCES

Arròs sec de mariscos pelats 34
Mín. 2 pers. Temps 25 min. (pax)
Arroz seco de mariscos pelados

Arròs caldós amb llamàntol 37
Mín. 2 pers. Temps 25 min. (pax)
Arroz caldoso con bogavante

Arròs de ceps, camagrocs, tòfona i wagyu 35
Mín. 2 pers. Temps 25 min. (pax)
Arroz de ceps, rebozuelos, trufa y wagyu

Fideuà de carxofes, rap i carabiners 28
Mín. 2 pers. Temps 25 min. (pax)
Fideuá de alcachofas, rape y carabineros

COMPLEMENTS - COMPLEMENTOS

Aperitiu, pa i petit four / *Aperitivo, pan y petit four* 3

Pa de vidre / *Pan de cristal* 3,5

Salses / *Salsas* 2

Tots els peixos es poden fer a la brasa, a la planxa o acompanyats de la salsa a escollir
Todos los pescados se pueden hacer a la brasa, a la plancha o acompañados de la salsa a escoger

CARBALLEIRA

CARNS - CARNES

Filet de vaca madurada amb verduretes 34
Solomillo de vaca madurada con verduritas

Filet de vaca madurada amb foie i salsa perigordini 38
Solomillo de vaca madurada con foie y salsa perigordini

Espatlla de cabrit al forn 32
Espalda de cabrito al horno

Canelons d'ànec i foie amb beluté de tòfona i pecorino (2 unitats) 20
Canelones de pato y foie con beluté de trufa y pecorino (2 unidades)

Wagyu japonès k5 amb milfulls de patata (1kg) 250
Wagyu japonés k5 con milhojas de patata

Steak tàrtar en brioix i rovell curat 35
Steak tartar en brioche con yema curada

Callos a la gallega 20
Callos a la gallega

Terrina de capipota de porc ibèric amb gambes 24
Tarrina de capipota de cerdo ibérico con gambas

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 ahumada 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 corbina)
Anxoves del Cantàbric - Escopinyes a la planxa - Espardenyes a la planxa
Calamarsets a la planxa - Vieira fumada gratinada amb pernil - Gambes vermelles a la planxa
Llamàntol fregit - Kokotxes de lluç al pil-pil o a la planxa - Wagyu japonès a la brasa

Aperitivo del día (Sashimi de corvina)
Anchoas del Cantábrico - Berberechos a la plancha - 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 o a la plancha - 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* · Sèsam / *Sésamo* · Cacauet / *Cacahuete* · Amb closca / *Con cáscara*
Tramussos / *Altramuces* · Soja / *Soja* · Gluten / *Gluten* · Ou / *Huevo*
Peixos / *Pescados* · Mol·luscs / *Moluscos* · Crustacis / *Crustáceos* · Llet / *Leche*
Mostassa / *Mostaza* · SO2 Sulfits / *Sulfitos*

"Menú del Xef" i "Menú Degustació" són per a taula completa / *"Menú del Chef" y "Menú Degustación" son para mesa completa*
10% IVA inclòs / *incluido*