CARBALLEIRA

STARTERS AND SEAFOOD - ENTRANTES Y MARISCOS

Iberian acorn-fed ham DO Guijuelo 28
Jamón de bellota ibérico DO Guijuelo

Prawn "salpicon" 28
Salpicón de langostinos

Scarlet prawn carpaccio with truffle vinaigrette 27
Carpaccio de carabineros con vinagreta de trufa

Lobster bisque with prawn vol-au-vent 24
Bisque de bogavante con vol-au-vent de langostinos

Cantabrian anchovies with crystal bread and tomato (per unit) 4
Anchoas del Cantábrico y pan de cristal con tomate (unidad)

Spider crab ravioli with velvet crab sauce (2 pcs.) 18
Raviolis rellenos de txangurro (centollo) con salsa de nécora

Slow-cooked braised leek with artichoke (vegan) 18
Puerro braseado a baja temperatura con alcachofa (vegano)

Charcoal-grilled Chinese eggplant with Basque-style Vizcaína sauce (vegan) 15
Berenjena china al carbón con salsa vizcaína (vegano)

Warm seafood salad with citrus escabeche 24
Ensalada templada de mariscos en escabeche de cítricos

Grilled or battered calamari 24
Calamares a la plancha o a la romana

Salmon and meagre with a seafood charcuterie mosaic 25
Salmón y corvina con mosaico de embutidos de mar

Duo of shrimp tartare with beluga caviar 35
Tartar de dos gambas con caviar de beluga

Galician-style octopus / *Pulpo a feira* 23

Smoked scallop with ham (unit) 12
Vieira ahumada con jamón (unidad)

Sant Carles prawns boiled or grilled (1kg) 125
Langostinos de Sant Carles cocidos o a la plancha

Grilled razor clams (250 g) 25
Navajas a la plancha

Grilled cockles (250 g) 35
Berberechos a la plancha

Mediterranean red prawn (1kg) 220
Gambas roja del Mediterráneo

Atlantic langoustines (1kg) 220
Cigalas del Atlántico

Fried blue lobster (1kg) 100
Bogavante azul frito

Imperial beluga caviar (30 g) 65
Caviar imperial de beluga

Grilled seafood / *Parrillada de marisco* 80

Seafood platter (per person) / *Mariscada* 90

FISH - PESCADOS

Hake cheeks "kokotxas" (grilled, battered, or pil pil style) 46
Kokotxas de merluza (plancha, romana o pil pil)

Two-prawn stew with pedrosillanos chickpeas 36
Caldereta de 2 gambas con garbanzos pedrosillanos

Black monkfish with piparras pil-pil and pickled vegetables 36
Rape negro con pil-pil de piparras y verduras encurtidas

Sea bass salt-baked or "Orio" style 38
Lubina a la sal o al Orio

Sea bass (per whole fish, per kg) 70
Lubina (por pieza el Kg)

Turbot with Iberian pork ear and snout 42
Rodaballo con morro y oreja de cerdo ibérico

Turbot (per whole fish, per kg) 85
Rodaballo (por pieza el Kg)

Turbot with artichoke textures and nikkei sauce 42
Rodaballo con texturas de alcachofas y salsa nikkei

Sea bass matelote with pak choi 38
Lubina matelote con pak choi

Cod with kefir and garnacha sauce 28
Bacalao con kéfir y salsa de garnacha

Grilled fish and seafood platter (per person) 80
Parrillada de pescado y marisco

RICE - ARROCES

Dry seafood rice with shelled seafood 34
Min. 2 persons. Preparation time 25 min. (per person)
Arroz seco de mariscos pelados

Lobster brothy rice 37
Min. 2 persons. Preparation time 25 min. (per person)
Arroz caldoso con bogavante

Rice with porcini mushrooms, chanterelles, truffle and Wagyu 37
Min. 2 persons. Preparation time 25 min. (per person)
Arroz caldoso con bogavante

Fideuà with artichokes, monkfish and scarlet prawns 28
Min. 2 persons. Preparation time 25 min. (per person)
Fideuá de alcachofas, rape y carabineros

SIDES & ACCOMPANIMENTS - COMPLEMENTOS

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

Crystal bread / *Pan de cristal* 3,5

Sauces / *Salsas* 2

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

CARBALLEIRA

MEATS - CARNES

Dry-aged beef fillet with seasonal vegetables 34
Solomillo de vaca madurada con verduritas

Aged beef sirloin with foie gras and Périgourdine sauce 38
Solomillo de vaca madurada con foie y salsa perigordini

Roasted saddle of kid 32
Espalda de cabrito al horno

Duck and foie gras cannelloni with truffle belouté and pecorino (2 pcs.) 20
Canelones de pato y foie con beluté de trufa y pecorino (2 unidades)

Japanese wagyu K5 with potato millefeuille (1kg) 250
Wagyu japonés k5 con milhojas de patata

Steak tartare in brioche with cured egg yolk 35
Steak tartar en brioche con yema curada

Galician-style tripe 20
Callos a la gallega

Iberian pork cheek terrine with prawns 24
Tarrina de capipota de cerdo ibérico con gambas

CHEF MENU - MENÚ DEL CHEF 100 €

Appetizer of the day
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 "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 €

Appetizer of the day (Meagre sashimi)
Cantabrian anchovies – Grilled cockles – Grilled sea cucumbers
Grilled baby squid – Smoked scallop gratinated with ham – Grilled red prawns
Fried lobster – Hake kokotxas in pil-pil sauce or grilled – Grilled Japanese Wagyu

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

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

"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*