



ENTRANTES FRIOS Y CALIENTES

Ensalada Caballito (espinacas, canónigos, rúcula, trufa negra, nueces, piñones, aceite de trufa y láminas de parmesano) (8)

Ensalada de pasta con perlas de mozzarella, tomates cherrys, cebolla morada, rúcula, aguacate, pimiento asado y vinagreta de albahaca (1 - 2 - 13)

Tártaro de atún con aliño de soja, jengibre y salsa de miso (6 - 2 - 11 - 13 - 12)

Pan Bao relleno de tartar de salmón (1 - 2 - 3 - 12 - 13)

Carpaccio de gamba roja mallorquina con hojas tiernas, mayonesa de wasabi y perlas de limón y pimienta (13 - 11 - 6)

Gazpacho verde de espinacas y manzana verde con ensalada de vieiras (10 - 12 - 13)

Gambita roja mallorquina al ajillo (13 - 10)

Raviolis rellenos de foie gras y setas con láminas de parmesano y crema de funghi porcini (13 - 8 - 1)

Huevos rotos con salsa de foie gras, trufa negra, cebolla caramelizada y aceite de trufa (1 - 3)

Pulpo Caballito de Mar (patata confitada, pulpo, ali oli de cítricos y pimentón) (1 - 11)

Mejillón con salsa marinera o al vino blanco (2 - 12 - 13 - 11)

Almeja con salsa marinera o al vino blanco (2 - 12 - 13 - 11)

Berberechos al vapor (11 - 12)

Navajas a la plancha (11 - 12)

Calamar andaluza con ali oli de tinta de calamar (2 - 11 - 12)

Chipirones (2 - 11 - 12)

Pimiento de padrón (2)

Gambita frita con salsa tártara (2 - 3 - 11 - 12)

Boquerones (2 - 12)

Nota: servicio extra de pan 1,25€



ARROCES (mínimo 2 pers. Precio por persona)

Arroz seco con alcachofas, shiitake, codorniz y foie gras (1 - 2 - 3 - 10 - 11 - 12 - 13 - 4 - 14)

Paella mixta ciega con carne y marisco sin cáscara (1 - 2 - 3 - 10 - 11 - 12 - 13 - 4 - 14)

Paella de marisco (1 - 2 - 3 - 10 - 11 - 12 - 13 - 4 - 14)

Paella negra de sepia (1 - 2 - 3 - 10 - 11 - 12 - 13 - 4 - 14)

Paella de bogavante o langosta.....Según Precio de Mercado (1 - 2 - 3 - 10 - 11 - 12 - 13 - 4 - 14)

Arroz con salmonetes (1 - 2 - 3 - 10 - 11 - 12 - 13 - 4 - 14)

PESCADOS EMPLATADOS DE COCINA

Tataki de atún rojo con salsa de soja y coco con fresca ensalada de pepino y granny Smith (8 - 12 - 13)

Roll de salmón rosado relleno de crema de espinacas con suave salsa de ave y setas (1 - 2 - 12 - 13)

Lomo de rodaballo y verduras a la plancha con vinagreta mediterránea (8 - 12 - 13)

Medallón de merluza gratinada con ali oli de espárragos y patatas a lo pobre (1 - 2 - 12)

Brocheta de pescado (1 - 2 - 12)

Parrillada de mariscos (mínimo dos personas - precio por persona) (11 - 12)

Bogavante, gambas, cigalas, nécoras, navajas, almejas, calamar, mejillones y berberechos

PESCADOS y MARISCOS

Según precio de mercado

La variedad de pescados y mariscos de nuestra vitrina y vivero, pueden ser cocinados de distintas maneras, déjese aconsejar por nuestros profesionales, que le ofrecerán la mejor opción para cada producto.

Pescados: Lubina, Rodaballo, Gallo San Pedro, Cap Roig, Mero, Dorada, Lenguado, Pargo, Salmonetes, Virrey etc.

Marisco: Gamba roja Mallorquina, Langosta, Cigalas, Bogavantes, Ostras, Almejas, Buey de mar, Navajas, Mejillones, Berberechos, Centolla, Nécoras, etc.

CARNES

Steak tartaro (3 - 12 - 13)

Solomillo de ternera con salsa café de París y patatas paille (1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 13 - 8)

Pierna de cordero con salteado de patatas, setas, espárragos y cherrys en sus jugos de cocción (1 - 2 - 12)

IVA INCLUIDO