



ENTRANTES FRIOS Y CALIENTES

Ensalada Caballito

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

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

Ensalada de legumbres y vinagreta de naranja y menta

(garbanzos, judías rojas, apio, manzana, pepino, tomate y plátano frito) (6-2-11-13-12)

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

Esqueixada de bacalao confitado y gamba roja marinada en yozu (13-10)

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

Salteado de alcachofas con rovellons, ajos tiernos y huevo frito (1-3)

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

Sopa de pescado (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)

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

Arroz marinera (caldoso) (1-2-3-10-11-12-13-4-14)

PESCADOS EMPLATADOS DE COCINA

Doradita a la brasa con limon y tomillo acompañada de vegetales (11-12)

Lomo de merluza, concentrado de tomate y jengibre con puré de patata violeta (11-12)

Bacalao confitado en aceite de jabugo, consomé de verduras y salteado de edamame (11-12)

Tataki de atún rojo con falso cous cous de coliflor y verduritas (8-12-13)

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 tartar (3-12-13)

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

Albóndigas de solomillo, foie gras con salsa de trompetas y puré trufado (1-2-12)

