

DELICIAS DEL MAR

Bogavante canadiense (500 gr. aprox.)	S/M
Ostras del Delta del Ebro: 1 ostra / 3 ostras / 6 ostras	3,90/10,50/19,20
1 ostra + 1 copa de cava Rigol brut nature	6,00
Gambas rojas sobre sal marina (8 unidades)	25,00
Crema de erizos de mar con queso fresco	15,90
Buey de mar del Mediterráneo	25,00

ENSALADAS Y ENTRANTES

Ensalada de salmón ahumado, langostinos, fresas y piña con vinagreta de mango	13,90
Ensalada de queso de cabra envuelto en pasta kataifi, membrillo, frutos secos y vinagreta de frutas rojas	13,50
Ensalada César con crujiente de pollo "corn flakes", anchoas, picatostes y láminas de parmesano	13,50
Ensalada burrata con textura de tomates y lechugas y aliño de albahaca y olivada	13,90
Canelón casero de pescado y marisco	12,50
Jamón ibérico D.O. Guijuelo (100 grs.) con pan de cristal con tomate	24,50
Pulpo braseado sobre parmentier trufado y pimentón de la Vera	21,00
Sopa cremosa de mi abuela con pescado y marisco	12,50
Caracoles de tierra salteados con ajo estilo "a la llauna"	15,00
Tartar de salmón marinado con sorbete de anguila ahumada	19,50
Tartar de atún Balfegó con sorbete de bergamota	21,90

PARA EMPEZAR

Mejillones en martini blanco y apio	12,90
Gambas al ajillo	19,50
Croquetas caseras de jamón de bellota(6 unidades)	12,90
Mix de calamares y chipirones rebozados en harina de arroz	16,90
Corazones de alcachofas gratinadas con mousse de romesco	14,50
Patatas bravas con su salsa	10,50
Navajas al horno con salsa donostiarra (8 unidades)	16,00

IVA 10% no incluido

ARROCES

En todos los arroces el precio es por persona. Mínimo dos personas.

Paella de marisco	14,90
Paella mixta con sepia, pollo, gambas, mejillones y almejas	15,50
Paella vegana con verduras de temporada	13,50
Paella del señorito	19,90
Arroz rojo con gambas rojas de la costa	20,50
Arroz negro con chipirones	16,50
Fideua con frutos del mar	16,50
Arroz meloso con carabineros y gambas rojas	29,90
Arroz meloso de bogavante	29,90
Arroz meloso de cangrejo azul del delta del Ebro	20,50

Todos nuestros arroces están elaborados con arroz bomba del Delta.

PESCADOS Y GUISOS MARINEROS

Parrillada de pescado y marisco (salmón, merluza, sepia, 2 gambas, 2 langostinos, mejillones y almejas)	27,90
Filetes de rodaballo salvaje a la brasa con salsa donostiarra	22,90
Dorada salvaje a la sal con cítricos y jengibre	16,90
Tataki de atún Balfegó envuelto en dos sésamos con mayonesa de jengibre, aguacate y wakamen	24,50
Zarzuela O mar (rape, merluza, sepia, gamba, cigala, mejillones, almejas)	29,90
Rape marinero con gambas y almejas	21,50

IVA 10% no incluido

MARISCADAS

Mariscada especial 0 mar 139,00

6 ostras, 1 bogavante, 4 gambas rojas, 4 langostinos, 8 cigalas, navajas, mejillones, almejas, caracoles de mar

Mariscada de bogavante 79,00

1 bogavante, 4 gambas rojas, 4 cigalas, navajas, almejas, caracoles de mar y mejillones

Mariscadita 39,90

½ bogavante, 2 gambas rojas, 2 cigalas, navajas, caracoles de mar y mejillones

Mariscada de buey de mar 65,00

1 buey de mar, 4 gambas rojas, 4 cigalas, navajas, almejas, caracoles de mar y mejillones

CARNES

Entrecote Black Angus premium 18,90

Solomillo de ternera gallega con compota de manzana y foie con reducción de Pedro Ximénez 25,00

Confit de pato al horno con salsa de frutos rojos 16,50

Solomillo de cerdo ibérico con salsa de setas y bacon 16,50

Lingote de cordero hecho a baja temperatura con su salsa 17,90

Hamburguesa casera de Black Angus con cebolla confitada, queso de cabra, brotes tiernos y salsa rosa 16,90

Roladín de pollo relleno de espinacas y piñones hecho a la brasa con salsa de cuatro quesos 16,50

IVA 10% no incluido