

MENÚ O MAR

Todos los días, mediodía y noche

PRIMEROS

- Ensalada de ventresca de atún con aguacate
- Ensalada de queso de cabra envuelto en pasta kataifi
- Ensalada de burrata con aliño de albahaca y aceitunas
- Tartar de salmón noruego marinado con sorbete de anguila ahumada (*suplemento 5,90 €*)
 - Croquetas de jamón (6 unidades)
 - Calamares fritos en harina de arroz
- Tartar de atún Balfegó con sorbete de bergamota (*suplemento 6,90 €*)
 - Caracoles a la llauna
 - Sopa de pescado y marisco
 - Canelón casero de pescado y marisco
- Pulpo a la brasa sobre parmentier trufado y pimentón de la Vera (*suplemento 6,90 €*)
 - Patatas bravas con su salsa
 - Mejillones al Martini y apio o marinera
 - Sepia troceada con alioli
 - Carpaccio Black Angus

SEGUNDOS

- Tacos de cordero en su jugo
- Confit de pato al horno con salsa Pedro Ximénez
 - Entrecote Black Angus a la parrilla
 - Hamburguesa Black Angus completa
 - Solomillo de cerdo ibérico con salsa rústica
 - Bacalao sobre camino de puerros confitados
 - Merluza a la marinera con gambas
- Romesquet de rape con gambas, mejillones y almejas (*suplemento 6 €*)
 - Dorada a la sal con cítricos y jengibre
 - Rodaballo fileteado al aroma de azafrán (*suplemento 6 €*)
 - * Arroz negro con chipirones
 - * Arroz meloso con alcachofas y almejas
 - * Paella mixta o de marisco
 - * Paella de montaña con pollo de corral, caracoles y secreto ibérico
 - * Arroz meloso de bogavante (*suplemento 9 €*)

* *Mínimo 2 personas*

25,50 €

IVA 10% no incluido