

CARTA 2018

ENTRANTES CALIENTES

Risotto de bogavante (lácteos, marisco)	28,50 €
Vieiras con panceta crujiente, escabeche ligero de verduras y mango (marisco, soja, gluten)	19,50 €
Pulpo a la brasa sobre cremoso de patata con crujientes de su tinta (gluten, cefalópodos, lácteos, huevo)	19,90 €
Gamba roja EXTRA a la plancha (marisco)	51,00 €
Zamburiñas a la plancha con vinagreta de pimientos al Jerez (marisco, soja)	18,50 €
Variado de croquetas de la casa (jamón ibérico, sepia y gambas) (gluten, cefalópodos, marisco, huevo, lácteos)	13,50 €
Navajas a la plancha con emulsión de ajo, cebolla encurtida y perejil (Marisco, soja, frutos secos)	19,50 €
Foie a la plancha con tuétano y anguila marinada (Soja, frutos secos)	19,90 €

VEGETARIANOS

Risotto de espárragos verdes y aceituna negra (Lácteos)	17,50 €
Terrina de berenjena con mozzarella y albahaca (lácteos, gluten)	18,90 €

VEGANOS

Tofu silken macerado en miso con verduritas crujientes (soja)	17,50 €
---	---------

ENTRANTES FRIOS

Plato jamón ibérico al corte	28,00 €
Pan de cristal con tomate (gluten)	3,00 €
Terrina de foie micuit envuelta en manzana caramelizada y Palo de Mallorca (gluten, frutos secos)	19,50 €
Steak tartar de solomillo (DE LA FINCA) patatas soufflé y mermelada de limón y alcaparras (gluten, soja)	19,50 €
Tataki de lomo de atún rojo macerado en miso, helado de wasabi y perlas cítricas (soja, pescado, frutos secos, sésamo)	16,90 €
Ensalada de tomate corazón de buey, bacalao ahumado y queso de cabra (Pescado, lácteos)	16,50 €
Carpaccio de ternera, queso peccorino crujientes, pistacho y rúcula (Lácteos, frutos secos, soja)	16,90 €
Terrina de conejo y cigalas con ensalada canónigos (Marisco, soja, sésamo)	17,40 €
Tartar de gamba roja con gelatina de Gazpacho (Marisco, soja)	16,50 €

PESCADO

Lubina salvaje con aliño de ajos y tomates en texturas (Pescado, gluten)	32,00 €
Merluza de pincho al vapor sobre fondo marino y sus verduritas crujientes (Marisco, pescado, soja)	26,70 €
Taco de bacalao (SKREI) con sus cocochas en pil pil de plancton (Marisco, pescado, lácteos)	28,00 €
Rodaballo salvaje con salsa cítrica y crujiente de pistacho (Gluten, lácteos, huevo, frutos secos)	29,00 €
Lubina a la masa de sal (min 2 pax) (Pescado, gluten)	35,50€pp
Arroz con bogavante (min 2 pax) (Marisco)	29,55€pp
Filete de gallo de san pedro frito con ajos, pimientos y cebolla (pescado, frutos secos, gluten)	29,50 €
Lomo de rape del Cantábrico, tallarines de sepia y suquet de mariscos (Marisco, pescado, cefalópodo)	30,00 €
Bogavante grill (Marisco)	45,00 €
Bogavante nacional (Marisco)	spm

Langosta mallorquina (Marisco)	spm
Pescados de lonja (Pescado)	spm

CARNES

Carre de cordero con guisantes, parmentier de queso de oveja y toque de menta (Lácteos)	28,40 €
Magret de pato asado con puré de melocotón, polenta de parmesano y jugo de oporto y soja (Soja, lácteos, gluten)	26,60 €
Lechona "porc negre" a baja temperatura, salsa de finas hierbas, chutney de frutas y frutos secos (Frutos secos, lácteos, soja)	28,50 €
Solomillo de aňojo a la brasa con salsa de vino especiado (soja, gluten, lácteos)	31,50 €
Solomillo de aňojo con bogavante del Atlántico (Lácteos, marisco, soja)	44,80 €

POSTRES

Coulant de chocolate negro, sorbete de mango y salsa de vainilla de Madagascar (8min) (Gluten, huevo, lácteo)	8,50 €
Pannacotta de mango, merengues de coco mermelada de naranja y sorbete de mandarina (Lácteos, gluten, huevo)	7,40 €
Milhojas de pistacho, limón y menta con helado de canela y miel (gluten, lácteos, huevo)	7,30 €
Tabla de quesos con mermelada casera (lácteos, gluten)	13,00 €
Selección de sorbetes y helados caseros (Lácteos, huevo)	6,90 €
Crujiente de avellana, mousse de caramelo y crema de pimienta de Sichuan (Lácteos, huevo, gluten)	7,40 €