ENTRANTES | STARTERS

Anchoas del Cantábrico 00 por Unidad ... Cantabrian Anchovies 00 Unit ... 5,50

Jamón Ibérico ... Iberian Cured Ham ... 25

Carpaccio de Ribeye ... 22,50
Ribeye Carpaccio with Piparra Vinaigrette, Rocket, Parmesan and Pine Nuts ...

Tartar de Atún Rojo con Guacamole ...
Red Tuna Tartare with Guacamole ... 24,50

Gambas Salteadas con Ajetes y Tomate Seco ...
Sautéed Prawns with Tender Garlic and Sun-Dried Tomato ... 23

Calamar a la Andaluza o a la Plancha ...
Andalusian-Style Fried or Grilled Squid ... 23

Croquetas Caseras de Jamón o Gambas ... 19 //
Homemade Ham or Prawn Croquettes

ENSALADAS | SALADS

Ensalada Clásica ... Classic Salad ... 17,50

Ensalada de Burrata, Tomates del Terreno y Pesto ... 21
Burrata Salad with Local Tomatoes and Pesto ...

Espencat con Bacalao ... Roasted Pepper and Vegetable Salad with Cod ... 22

ALÉRGENOS | ALLERGENS

Huevos / Eggs
Gluten / Gluten
Mostaza / Mustard
Sulfitos / Sulphites
Crutáceos / Crustaceans
Apio / Calery
Lácteos / Dairy
Sésamo / Sesame
Soja / Soya
Pescado / Fish
Molusco / Mollusc
Altramuces / Lupins
Cacahuete / Peanut
Frutos con cáscara / Nuts

Reglamento (ue) no 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de octubre de 2011
Establecimiento con información disponible en materia de alergías e intolerancias alimentarias.
Soliciten información a nuestro personal. Muchas gracias.

MARISCOS | SEAFOOD

Ostras Gillardeau P.U. ... Gillardeau Oysters P.U ... 7,50

Almejas Salteadas con Ajo, Perejil y Vino Blanco ...
Sautéed Clams with Garlic, Parsley and White Wine ... 24,50

Boquerones Fritos de la Bahía ... Fried Anchovies from the Bay ... 16

Bogavante a la Plancha con Ensalada y Mayonesa de Cítricos ... 47,50
Grilled Lobster with Salad and Citrus Mayonnaise ...

PESCADOS | FISH

Lubina a la Sal o a la Plancha (2 pax) ... Salt-Baked or Grilled Sea Bass (2 pax) ... 68

Lenguado con Mantequilla de Alcaparras y Limón ... 29,50
Sole with Caper Lemon and Butter ...

CARNES | MEATS

Solomillo de Vaca Cazurra, Puré de Patatas Trufadas y Boletus Salteado ... 29,00
Cazurra Beef SIrloin with Truffled Mashed Potatoes and Sautéed Porcini Mushrooms ...

Ribeye de Vaca Cazurra, Salsa Chimichurri y Patatas Fritas ... 38,50
Cazurra Beef Ribeye with Chimichurri Sauce and French Fries ...

Hamburgesa Premium, Queso Cheddar, Bacon y Cebolla Caramelizada ... 21,50
Premium Hamburger, Cheddar Cheese, Bacon and Caramelized Onion ...

ACOMPAÑANTES | ON THE SIDE

Pan, All i Oli y Tomate, P.P. ... Bread, All I Oliand Tomato Sauce P.P. ... 3

Patatas Fritas ... Fries ... 7

Pimientos del Padrón ... Padron Peppers ... 8

Verduras de Temporada ... Seasonal Vegetables ... 9

PASTAS

Pasta Marinera con Calamar, Gambas, Almejas y Tomates Cherry Confitados ... 22,50
Seafood Pasta with Squid, Prawns, Clams and Confit Cherry Tomatoes ...

Pasta al Pesto de Pistacho, Stracciatella y Tomatitos Marinados ... 21,50
Pasta with Pistachio Pesto, Stracciatella and Marinated Cherry Tomatoes ...

PAELLAS, ARROCES O FIDEUA (MIN 2 PER) (SECO O MELOSO)
RICES, PAELLAS AND FIDEUA (MIN 2 PER) (DRY OR CREAMY)

Arroz del Señoret ... Señoret Rice ... 22,50 P.P.

Paella Valenciana ... Valencian-Style Rice ... 22,50 P.P.

Paella Mixta ... Mixed Seafood and Chicken Rice ... 26 P.P.

Arroz de Gamba Roja ... Red Prawn Rice ... 30 P.P.

Arroz de Bogavante ... Lobster Rice ... 38 P.P.

Arroz de Ribeye ... Ribeye Rice ... 38,50 P.P.

MENÚ INFANTIL | CHILDREN'S MENU

Hamburguesas con Patatas Fritas ... Hamburger with French Fries ... 13

Espagueti Boloñesa ... Spaghetti Bolognese ... 13

Ecalope de Pollo con Patatas Fritas ... Chicken Escalope with French Fries ... 13

POSTRES | DESSERTS

Tarta de Queso ... Cheesecake ... 10

Coulant de Chocolate ... Warm Chocolate Fondant ... 10,50

Tarta Fina de Manzana ... Thin Apple Tart ... 10

Helado Artesanal: Vainilla, Chocolate, Fresa o Turrón ... 6
Artisan Ice Cream: Vainilla, Chocolate, Strawberry or Nougat ...

Sorbete: Mandarina ó Limón ... Mandarin or Lemon Sorbet ... 6