

PARA COMPARTIR

- Nuestra ensaladilla** 7.90 1-3-4-5-8
Patatas bravas 7.50 1-3-4-5-8-11
Croquetas de pollo asado. 5ud. 9.50 2-3-4-5-10
Croquetas de jamón ibérico. 5ud. 9.50 2-3-4
Fingers de pollo con mojo rojo 10.90 2-3-4-5
Mejillones al vapor 11.50 2-5-6
Mejillones a la marinera 13.50 2-5-6
Huevos rotos con jamón 14.50 2-3-8
Huevos rotos con langostinos al ajillo 18.90 3-7
Tabla mixta de jamón ibérico y queso manchego 12.50 2
Pan con tomate 3.90 3

CRUJIENTES

- Gambita roja frita** 14.00 3-7
Calamares a la andaluza con mayo de soja y lima 13.70 1-3-4-6-8
Bacalao frito con romesco y mayo de olivada 14.90 1-2-3-4-5-8-12
Boquerones adobados 9.90 1-3-5-8
Chips de alcachofa con romesco y mayo de ajo asado 10.50 2-3-4-5-8-12

NUESTRA PLANCHA

- Calamar con su refrito de ajo y guindilla** 17.90 2-3-5-6-8
Sardinias con su picada de ajo y perejil 10.50 1-2-3-12
Sepia con su alioli 15.50 2-3-6-8
Gamba roja 14.00 7
Coquinas 17.90 2-6

UN TOQUE FRESCO

- Gazpacho con picatostes y su guarnición** 8.50 3-5
Hummus de garbanzo tradicional con papadum y crudités de verduras 10.50 11
Ensalada de tomate de temporada con cebolla, ventresca y encurtidos 14.90 1-3-5-8-9
Burrata sobre carpaccio de tomate con pesto rojo y olivas Kalamata 15.90 2-3-5-8-12
Ensalada César 13.90 1-2-3-4-8-9
Ensalada de jamón de pato con cebolla caramelizada, tomates cherry, helado de queso de cabra y vinagreta de miel mostaza 14.90 2-3-4-5-8-9
Tartar de salmón con crema de aguacate, huevas de trucha y su aliño 17.90 1-3-5-8-11
Steak tartar con aliño de mostaza y yema curada con tostas de pan karasatu 19.90 1-3-4-8-9

ARROCES // mínimo 2 personas, precio por persona

- Fideuá de sepia, rape y langostino** 19.90 1-2-3-4-6-7-12
Setas y pluma ibérica 21.90 2-10-12
Marisco con rape, cigala y gambas 22.50 1-2-6-7-12
Negro de sepia y calamar 20.90 1-2-4-6-7-12
Senyoret 22.00 1-2-6-7-12
Caldoso de bogavante 29.00 1-2-6-7-12

PESCADOS

- Salmón a la plancha con verduras de temporada salteadas y salsa tártara** 18.50 1-2-3-4-8-9
Bacalao con romesco sobre tinxat de panceta y butifarra negra 18.90 1-2-3-5-8-12
Pulpo a la plancha con parmentier de pimentón 21.90 1-2-3-5-6-8
Lubina a la bilbaína con patatas y pimientos fritos. Para 2 personas. 43.00 1-3-5-8

CARNES

- Contramuslo de pollo deshuesado con verduras y patatas** 14.90 3
Pluma ibérica, parmentier y chimichurri de hierbas frescas 19.90 2-3-5-8
Pollo al ast con su guarnición 15.50 3-5-8
Hamburguesa de chuletón de vaca vieja al plato con pimientos asados, pimientos del Padrón y patatas fritas 15.90 3
Puntas de solomillo de vaca al ajillo sobre parmentier de patata 21.90 3-5-8
Lomo bajo de vaca con su guarnición. 300gr. 24.90 3

PARA LOS MÁS PEQUEÑOS

- Macarrones con tomate**
Calamar (3-9) o fingers de pollo (3) con patatas fritas
Bola de helado, agua o refresco 15.50

POSTRES

- Tarta casera de queso con frutos rojos** 6.50 2-3-4
Trufas de chocolate caseras 5.20 2
Melón osmotizado con helado 5.80 2-4
Tiramisú clásico 5.40 2-3-4
Crema catalana 4.90 2-4
Nuestra versión de lemon pie 6.90 2-3-4
Helados (consulta nuestros sabores) 4.90 2-4

1. Pescado
7. Crustáceo

2. Lactosa
8. Soja

3. Gluten
9. Mostaza

4. Huevo
10. Apio

5. Sulfitos
11. Sésamo

6. Moluscos
12. Frutos con cáscara