CASTELLANO

RAW BAR

OSTRAS FRANCESAS GILLARDEAU Nº 2

AL NATURAL 5,5
Precio por unidad

CON CEVICHE DE LIMA 6,6
Precio por unidad

CON TÁRTAR DE GAMBA 7,5
Precio por unidad

SELECCIÓN DE OSTRAS 36
2 de cada. 6 unidades

2 OSTRAS + 2 COPAS DE CAVA 22

CAVIAR "CALVISIUS" SIBERIAN ROYAL 24
10 g de caviar de esturión Siberiano

CAVIAR + 2 COPAS DE CAVA 34

LOBSTER ROLL 14
Mini brioche relleno de bogavante.
Precio por unidad

2 LOBSTER ROLLS + 2 COPAS DE CAVA 38

TIRADITO DE SALMÓN Y AGUACATE 22
con salsa sweet chili

CEVICHE DE CORVINA 23
con mango, coco y lima

TÁRTAR DE ATÚN ROJO 24
"tostada" mexicana, aguacate
y mayonesa de chipotle

TÁRTAR DE SOLOMILLO DE VACA 26
picante con huevo frito y patatas fritas

PARA EMPEZAR

ENSALADA DE BURRATA 16
con tomate, albahaca, piñones
y aceitunas negras

ENSALADA DE AGUACATE 17
con canónigos, tomates cherry, mango y coco

ENSALADA FRESCA GAMMARUS 16
con ventresca de bonito

TORTILLA ABIERTA CON GAMBA ROJA 28
rebozuelos y panceta ibérica

RIGATONI CON CREMA DE BOLETUS 16
foie gras y trufa

MI-CUIT DE FOIE GRAS 17
con fruta de la pasión y pistachos

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 28

BOQUERONES A LA ANDALUZA 16
con mayonesa de limón

CALAMARES EN TEMPURA 19
con salsa tártara

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO 15
hechas por nosotros

ERIZOS 29
rellenos y gratinados. 5 unidades

PULPO A LA BRASA 26
con cremoso de patata y salsa kimchi

MEJILLONES BOUCHOT AL VAPOR 16
con aceite de oliva virgen, pimienta y limón

CONCHA VARIADA 42
con ajo y bicho. Mejillones, almejas,
berberechos, navajas y zamburiñas.
Ideal para 2 personas

PAN

PAN DE COCA CON TOMATE 4,5
y aceite de oliva virgen extra

PAN RÚSTICO DE MASA MADRE 5,5
con aceite de oliva virgen extra y flor de sal

Tenemos a su disposición información sobre el contenido de alérgenos de nuestros platos.
Debido a las características de nuestra cocina y procedimientos de emplatado, todos los platos de la carta pueden contener las siguientes trazas: cereales que contienen gluten, crustáceos, pescado, huevo, cacahuetes, soja, lácteos, frutos de cáscara, apio, mostaza, sésamo, sulfitos, altramuces y moluscos.

CASTELLANO

ARROCES

Mínimo 2 personas. Precio por persona.

ARROZ NEGRO con sepia y almejas	24
FIDEUÁ con calamar, langostinos y allioli	24
FIDEUÁ CON PULPO, stracciatella de burrata y aceite picante	28
PAELLA DE VERDURAS de temporada, shiitake y col kale	23
RISOTTO con ceps, espárragos verdes y parmesano (opción vegana con trufa)	24
PAELLA MAR Y MONTAÑA con cigalas, sepia, presa y salchichas	24
ARROZ SECO DE MAGRET DE PATO Y FOIE	28
ARROZ SECO DE TÁRTAR DE ATÚN ROJO	25
PAELLA DEL SEÑORITO con gamba, rape y mejillones	26
ARROZ GAMMARUS. Arroz meloso de bogavante	38
ARROZ SECO DE BOGAVANTE Y GAMBA ROJA	45

ES LLAMÀNTOL FRIT

Bogavante salteado
con patatas y huevos fritos

45

MARISCADA A LA PARRILLA

Recomendada para 2 personas

Bogavante, gambas, cigalas, langostinos,
calamar, navajas, zamburiñas, almejas,
berberechos y mejillones

140 (70 pp)

CARNE

POLLO Y ÑOQUIS 22
con salsa parmesana, shiitake y alcaparras

HAMBURGUESA DE ANGUS A LA BRASA 19
con beicon, queso y patatas fritas

COSTILLAS DE CERDO 26
con salsa barbacoa y patatas al gratén

STEAK & FRIES 32
Entrecot con patatas fritas y chimichurri

SOLOMILLO DE VACA AL CAFÉ DE PARÍS 34
con patatas asadas y champiñones

T-BONE STEAK DE VACA MADURADA 1KG 90
con patatas asadas, verduras y ensalada.
Ideal para 2 personas

PESCADO

FILETE DE SALMÓN A LA BRASA 26
con gremolata, zanahorias, puré de patata
y vinagreta tibia de chalotas

CALAMARES A LA PARRILLA 26
con verduritas y patatas confitadas

RAPE ENTERO DE LA COSTA A LA BRASA 27
con ajo, bicho y patatas panadera

RODABALLO A LA BRASA 36
con refrito de ajos a la Bilbaïna

LUBINA AL HORNO 35
con patatas, cebolla y tomate

Tenemos a su disposición información sobre el contenido de alérgenos de nuestros platos.
Debido a las características de nuestra cocina y procedimientos de emplatado, todos los platos de la carta pueden contener las siguientes trazas: cereales que contienen gluten, crustáceos, pescado, huevo, cacahuetes, soja, lácteos, frutos de cáscara, apio, mostaza, sésamo, sulfitos, altramuces y moluscos.