
PARA EMPEZAR

<i>La Ostra ahumada al Josper</i>	8
<i>Croqueta de sepia (2 un.)</i>	6
<i>Mejillones de roca con encurtidos</i>	9
<i>Anchoas de Santoña</i>	14
<i>Nuestro salpicón de marisco</i>	15
<i>Pan rústico con tomate y aceite Royal</i>	4
<i>Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo</i>	14
<i>Sardinas curadas en cítricos y albahaca</i>	9
<i>Tartar de tomate confitado</i>	13
<i>Tartar de atún rojo - huevo frito y caviar (supl. +18)</i>	16
<i>Navajas del delta en su pil-pil</i>	21
<i>Cangrejo soft shell crujiente con salsa de tomate, cilantro y jalapeño</i>	14
<i>Pulpo a la brasa con espuma de tinta de calamar</i>	19

DE NUESTRO SEAFOOD BAR

<i>Cañailas</i>	12
<i>Almeja vivas de Carril (pieza)</i>	8
<i>Gamba roja de Palamos (pieza)</i>	16
<i>Ostra Spéciale Utah beach, Normandia - n° 2 (4 un.)</i>	21
<i>Ostra Amélie Spéciale de Claire n° 2 (4 un.)</i>	24
<i>Caviar Oscietra Prestige (30 gr.)</i>	70
<i>Caviar Beluga (30 gr.)</i>	200
<i>Carpaccio de gambas</i>	19
<i>Carpaccio de sargo real</i>	18
<i>Carpaccio de ventresca de atún</i>	18

ENTRANTES

<i>Sopa fría de almendras con cerezas</i>	14
<i>Espárragos blancos, salmón y mayonesa de tomillo limonero</i>	12
<i>Ensalada de tomates de la huerta de Pau</i>	13
<i>Ensalada de Cangrejo Real</i>	26
<i>Ensalada de judia kenia, mazorca braseada, sardina ahumada y tomates ginger</i>	12
<i>Ceviche vegetariano</i>	15
<i>Burrata fresca de Puglia, albahaca y pulpa de tomates variados</i>	16
<i>Txangurro gratinado con queso mahón y sobrasada</i>	22
<i>Almejas gallegas en su salsa</i>	28
<i>Vieiras con salsa mascarpone, pepino y hierbas mediterráneas</i>	24
<i>Tortilla abierta de gambas al ajillo</i>	12

PESCADOS

<i>Lenguado a la meunière clásica con lardo di colonnata</i>	32
<i>Atún rojo soasado, ortiguillas y tomate noisette</i>	26
<i>Calamar de potera a la plancha y col encurtida</i>	24
<i>Pescado salvaje del día con pesto marino y algas</i>	27
<i>Rodaballo salvaje con pil-pil tartaro, tomate casse y hierbas</i>	36
<i>Suquet de raya con almejas y mejillones</i>	22
<i>Pescado entero salvaje [a la brasa / a la sal]</i>	S.M
<i>Langosta entera a la brasa</i>	150 /kg
<i>Bogavante entero a la brasa</i>	90 /kg

ARROCES Y PASTAS

<i>Arroz Parellada - Min. 2p</i>	26p
<i>Arroz cremoso de bogavante</i>	45
<i>Arroz negro de sepia</i>	24
<i>Gnocchi ammollicati</i>	18
<i>Pasta fresca al pesto de albahaca casero y tomate seco</i>	16
<i>Spaghetti con beurre blanc de champagne y caviar</i>	32

CARNES

<i>Solomillo Wellington con duxelle de setas y parmentier de patata</i>	28
<i>Chuletón de vaca 1kg con berros, encurtidos y patatas hasselback</i>	75
<i>Costillas de cordero, tomates cereza confitados en vino de Oporto</i>	26

ACOM- PAÑANTES

<i>Parmentier de patata</i>	7
<i>Pimientos de Padrón</i>	7
<i>Risotto de trigo tierno y espárrago</i>	7
<i>Verduras a las brasa</i>	7