
PARA EMPEZAR

| | |
|--|----|
| <i>Croqueta de sepia (2 un.)</i> | 6 |
| <i>Anchoas de Santoña</i> | 14 |
| <i>Ensaladilla rusa con atún Balfegó confitado</i> | 9 |
| <i>Pan rústico con tomate y aceite Royal</i> | 4 |
| <i>Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo</i> | 14 |
| <i>Timbal de manzana asada y foie micuit</i> | 11 |
| <i>Tartar de tomate confitado</i> | 13 |
| <i>Tartar de atún Balfegó - huevo frito y caviar (supl. +18)</i> | 16 |
| <i>Cangrejo soft shell crujiente, mayonesa de camarones</i> | 14 |
| <i>Pulpo a la brasa con espuma de carabinero</i> | 17 |

DE NUESTRO SEAFOOD BAR

| | |
|--|------|
| <i>Cañailas</i> | 12 |
| <i>Navajas del delta a la plancha</i> | 21 |
| <i>Almeja vivas de Carril (pieza)</i> | 8 |
| <i>Almeja gallega a la cazuela</i> | 28 |
| <i>Gamba roja de Palamos</i> | S.M. |
| <i>La Ostra ahumada al Jospé</i> | 9 |
| <i>Ostras Amélie Spéciale de Claire n° 2 (3 un.)</i> | 18 |
| <i>Ostras Amélie Spéciale de Claire n° 3 (3 un.)</i> | 17 |
| <i>Caviar Oscietra prestige (30 gr.)</i> | 90 |
| <i>Carpaccio de gambas</i> | 18 |
| <i>Salmonete crujiente</i> | 16 |

ENTRANTES

| | |
|---|----|
| <i>Sopa de marisco</i> | 14 |
| <i>Crema de setas de temporada</i> | 13 |
| <i>Los tomates monterrosa</i> | 10 |
| <i>Ensalada de Cangrejo real, huevas de trucha, borraja y emulsión de cebollino</i> | 26 |
| <i>Ensalada de judia kenia, mazorca braseada sardina ahumada y tomates ginger</i> | 12 |
| <i>Quinoa real, aguacate, edamame, tomate cereza, cebolla encurtida y cilantro</i> | 13 |
| <i>Burrata fresca de Puglia crujiente, duxelle de tomate seco y albahaca</i> | 18 |
| <i>Huevo de granja con setas de temporada y anguila ahumada</i> | 14 |
| <i>Txangurro gratinado con queso mahón y sobrasada</i> | 22 |
| <i>Calamar de potera a la plancha</i> | 26 |

PESCADOS

| | |
|--|------|
| <i>Taco de atún rojo Balfegó con ortiguillas y tomate noisette</i> | 26 |
| <i>Morro de Bacalao con alubias de Santa Pau</i> | 24 |
| <i>Pescado salvaje del día con verduritas de temporada</i> | 28 |
| <i>Rodaballo salvaje a la meuniere con percebes y patata</i> | 36 |
| <i>Suquet de raya con gnocchi verde y almejas</i> | 26 |
| <i>Pescado entero salvaje a la brasa / a la sal</i> | S.M. |

ARROCES Y PASTAS

| | |
|---|-----|
| <i>Arroz Parellada - Min. 2p</i> | 26p |
| <i>Arroz de setas de temporada, pichón y trufa - Min 2p</i> | 24p |
| <i>Arroz caldoso de bogavante - Min 2p</i> | 45p |
| <i>Gnocchi con sabayón de erizos</i> | 22 |
| <i>Pasta fresca casera con bouillabaisse y moluscos</i> | 18 |
| <i>Spaghetti con beurre blanc de champagne y caviar</i> | 32 |

CARNES

| | |
|--|----|
| <i>Solomillo Wellington, duxelle de setas, parmentier de patata y demi glace</i> | 28 |
| <i>Entrecôte de vaca rubia gallega, espuma de tuétano y patata hasselback</i> | 45 |
| <i>Costillas de cordero con crosta de hierbas y tomate curado</i> | 32 |
| <i>Pato a la bigarade</i> | 22 |

ACOM- PAÑANTES

| | |
|--|---|
| <i>Corazones de alcachofa a la brasa</i> | 9 |
| <i>Parmentier</i> | 7 |
| <i>Tubérculos trufados</i> | 9 |
| <i>Risotto de trigo tierno y espárrago</i> | 7 |
| <i>Verduras a las brasa</i> | 9 |