

---

## PARA EMPEZAR

<i>La Ostra ahumada al Josper</i>	9
<i>Croqueta de sepia (2 un.)</i>	6
<i>Erizo de mar gallego gratinado (2 un.)</i>	9
<i>Anchoas de Santoña</i>	14
<i>Ensaladilla rusa con atún rojo 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 rojo - huevo frito y caviar (supl. +18)</i>	16
<i>Navajas del delta a la plancha</i>	21
<i>Cangrejo soft shell crujiente con salsa de tomate, cilantro y jalapeño</i>	14
<i>Pulpo a la brasa con espuma de carabinero</i>	17

---

## DE NUESTRO SEAFOOD BAR

<i>Cañailas</i>	12
<i>Erizo de mar gallego al natural (unidad)</i>	4
<i>Navajas del delta al natural</i>	12
<i>Almeja vivas de Carril (pieza)</i>	8
<i>Gamba roja de Palamos</i>	S.M.
<i>Ostras Spèciale Utah beach, Normandia - n° 2 (4 un.)</i>	21
<i>Ostras Spèciale Utah beach, Normandia - n° 3 (4 un.)</i>	18
<i>Caviar Oscietra Prestige (30 gr.)</i>	90
<i>Caviar Beluga (30 gr.)</i>	200
<i>Carpaccio de gambas</i>	18
<i>Salmonete crujiente con leche de tigre</i>	16
<i>La ventresca de atún</i>	17

---

## 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</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>Tortilla abierta de yemas de erizo de mar y trufa</i>	16
<i>Txangurro gratinado con queso mahón y sobrasada</i>	22
<i>Almejas gallegas a la cazuela en su jugo</i>	28

---

## PESCADOS

<i>Atún rojo soasado, ortiguillas y tomate noisette</i>	26
<i>Calamar de potera a la plancha</i>	24
<i>Morro de Bacalao con alubias de Santa Pau</i>	26
<i>Pescado salvaje del día con verduritas de temporada</i>	27
<i>Rodaballo salvaje a la meuniere con percebes y patata</i>	36
<i>Suquet de raya con gnocchi verde y almejas</i>	22
<i>Vieiras a la plancha con celeri - Caviar (supl. +18)</i>	18
<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 cremoso de bogavante</i>	45
<i>Gnocchi con parmesano y trufa</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 con duxelle de setas y parmentier de patata</i>	28
<i>Chuletón de vaca con berros, encurtidos y patatas hasselback</i>	7'5/100g
<i>Canelón de rustido, setas de temporada, foie y trufa</i>	24
<i>Pato a la bigarade</i>	22

---

## ACOM- PAÑANTES

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