

## **CARTA FIN DE SEMANA 4 Y 5 DE MAYO**

### **PARA PICAR**

Pan de cristal con tomate y aceite de oliva virgen extra	3.50
Almejas con alcachofas a la crema y virutas de jabugo	25.00
Tallarinas de playa a la plancha	19.00
Mejillones de roca a la plancha	15.50
Calamarcitos fritos a la andaluza con salsa tártara	18.50
Pulpo a la gallega con cachelos	29.00
Zamburiñas a la plancha 8 unidades	24.00
Huevos cabreaos con jamón y foie	15.00
Alcachofas fritas con romesco	14.90
Patatas bravas tradicionales	10.00

### **ENSALADAS**

Ensalada de queso de cabra y foie	16.50
Ensalada de aguacates con salmón y huevo poché	19.00
Ensaladilla rusa con huevos de codorniz y gambitas	16.00
Tomate raf con ventresca de atún, cebolleta tierna y tapenade	18.00

### **ENTRANTES FRÍOS**

Anchoas del Cantábrico fondo de tomate y encurtidos "6 filetes"	20.00
Ostra del Atlántico Speciale de Claire Guillardau N.2	5.00
Tartar de atún rojo Bluefinn con guacamole y tostaditas	26.00
Ceviche de dorada y zamburiñas	25.00
Virutas de foie con crackers de almendras y reducción de Pedro Ximenez	25.00

### **ENTRANTES CALIENTES**

Croquetas de jamón ibérico, pollo, rabo de toro	3.00 ud.
Friturita variada del mar: cazón, calamarcitos y algo más	20.00
Canelones caseros de rabo de toro, pato y foie 2 ud.	24.00

## **ARROCES Y PAELLAS**

Paella del pescador con tropezones de bogavante y mariscos	32.00
Paella marinera	27.00
Fideuá marinera y pizca de bogavante	28.00
Arroz negro con tropezones de bogavante y sepia	28.00
Arroz caldoso con bogavante	34.50
Arroz de pluma con trompetas de la muerte y foie	30.00

## **PESCADOS**

Rape de tripa negra a la marinera con gambitas rojas y ajos tiernos	30.00
Suprema de salmón a la brasa con risotto de roquefort	25.00
Pulpo a la brasa con cremoso de berenjenas	30.00
Morro de bacalao en salsa verde con almejas y alcachofa	26.00

## **CARNES**

Hamburguesa de wagyú 100% con bacón, cebolla y queso con salsa barbacoa	24.00
Entrecot de NEBRASKA con salsa café de parís y patatas fritas a la sartén	30.00
Solomillo de ternera con foie y reducción de Pedro Ximénez y chalotas	32.00
Rabo de toro estofado al vino tinto	27.00

## **PARA LOS NIÑOS**

Pollo milanesa con patatas fritas o espagueti boloñesa con milanesa de pollo	15.00
--	-------

## **POSTRES**

Carrot cake suave bizcocho con queso crema y su helado	8.90
Tarta tatin tibia de manzana caramelizada, crema de leche y helado	9.90
Tiramisú, melindros con baileys y tierra de cacao	8.90
Tarta de queso, base y relleno con galletas oreo	9.50
Crema catalana tradicional y carquiñoli	6.90
Helado de vainilla cookies, chocolate con avellanas y sorbete de limon y mandarina	8.00
Piña natural del monte	8.50