

Ensaladas



Ensalada Caprese

1

Arroces



Arroz caldoso de pescadores

Entrantes



Sopa de pescado y marisco estilo “Boullabaisse”



Canelón de merluza, rape, gambas y verduritas laminadas napado con bechamel



Cazuelita de Gambas de la Lonja de Vilanova al ajillo



Langostinos de St. Carles al vapor o plancha



Tallarinas de la Isla Cristina salteadas a fuego vivo



Mejillones (medianos) de Roca



Rabas de calamar a la andaluza con pimientos de padrón



Fritura de chipirones de playa a la andaluza



Aros de calamar fresco en témpura crujiente y pimientos de Padrón



Nuestras croquetas de gambas rojas



Wook de verduritas frescas de temporada laminadas con soja y Langostino de St. Carlos



Huevos Estrellados con Jamón Ibérico o con “Gulas” de Aguinaga



Virutas de paleta ibérica de bellota



Ensalada de lechugas “Mezclum” con queso de cabra caramelizado y vinagreta de frambuesa

Los Arroces



Paella arroz Del Señorito (todo pelado)



Paella Marinera de pescado y marisco



Arrossejat de fideus (fideu con Spia fresca, calamar de playa

Del mar



Cogote o cola de merluza estilo Donosti



Tronco de Merluza Palangre a la parrilla, horno o Donosti



Zarzuela de Merluza con calamar, mejillón y almeja



Suprema Lubina de costa al horno o estilo Donosti



Lomo de salmón Noruego a la parrilla con crujiente de sésamo

Las Carnes



Solomillo de Ternera a la parrilla acompañado de verduritas brasa



Rumm – Steak de Ternera de los Pirineos con sal Maldom y cordón de aceite de Oliva Virgen



Entrecotte de Ternera de los Pirineos al Carbón



Salsa Pimienta Verde de Madagascar

Entrante



Croquetas de carn d'olla

Para abrir boca y compartir



Filetes de anchoa del Cantábrico

Especialidad en Atún Rojo



Tataki de Atún Rojo con sésamo y soja Bluefin Tuna Tataki with sesame sprinkle and soy sauce



Solomillo de Atún Rojo con salsa de ñoras y cebolletas glaseadas



Sashimi de atún rojo con wasabi, soja y jengibre



Tártar de Atún Rojo cortado a cuchillo y guacamole

Non classé



Patatas Bravas a Nuestra Manera