AGUA

Copa Möet Chandon / 11,00
montadito de foie i carpaccio de bou

Tapes
Montadito de sobrassada i mel 2,75
Montadito de pernil ibèric de gla 2,75
Montadito de foie i carpaccio de bou 2,75
Anxoves del Cantàbric 15,00
amb pa amb tomàquet
Pernil Ibèric de gla 18,00
Calamars a l'andalusa 1/2 6,00 12,00
Carxofes fregides 5,00
Croquetes de pollastre i pernil 4,50
Cloïsses a la brasa 12,00
Gambes a l'allada 18,00
Patates Buthàn 6,00
Patates Picants 4,50

Entrants
Sopa de ceba gratinada 9,00
Amanida de rúcula amb parmesà 10,00
i vinagre balsàmic
Amanida de verds amb 9,00
vinagreta de tòfona
Amanida tèbia de tomàquet i mozzarella 11,00
Tartaleta de verdures gratinada 10,00
Ou de pagès ferrat amb pernil ibèric 12,00
i patates fregides
Verdures a la brasa amb salsa romesco 9,50
Tagliolini amb gambes, all fregit i bitxo 11,00

Arrossos
Risotto de formatges 12,00
Arròs salvatge amb verduretes 12,00
Arròs caldós d' escamarlans 21,00
Arròs amb carxofes, gambes 20,00
i sèpia elaborat al carbó
Fideuada amb cloïsses 16,00

Plats vegetarians / lleugers
Sopa de ceba gratinada 9.00
Amanida de verds 9,00
amb vinagreta de tòfona
Amanida de rúcula amb parmesà 10,00
i vinagre balsàmic
Verdures a la brasa 9,50
amb salsa de romesco
Verdures a la brasa 10,00
Tartaleta de verdures gratinada 10,00
Arròs salvatge amb verduretes 12,00

Peixos
Carpaccio de bacallà 14,00
amb oliva negra i tomàquet
Cueta de rap a l'estil Santurce 23,00
Lluç al forn amb patata, 21,00
tomàquet i ceba
Bacallà gratinat 19,00
amb muselina de pebrots
Escamarlans gratinats 23,00
amb pasta fresca
Peix salvatge al forn S/M

Carns
Carpaccio de bou, parmesà i rúcula 15,00
Entrecotte a la brasa, salsa bearnesa 19,50
y patates fregides
Filet de bou, salsa de foie i poma 22,00
Confit d'ànec amb salsa de grappa 18,00
Xai confitat i desossat, 17,00
patata trencada i oli de romaní
Hamburguesa a la planxa 9,00
o amb salsa de formatge

Pa 1,75

Postres
Pastís tebi de xocolata 5,50
amb gelat de vainilla
Pastís Tatin 5,50
Mousse de xocolata i sal Maldon 6,00
Pastís de formatge i mores 5,50
Mousse de marron glacé 6,00
Maduixetes gratinades al pebre 6,50
Crumble de poma i albercocs, 5,50
gelat de iogurt i mores
Crema cremada de taronja, 6,00
xocolata i Cointreau
Formatge Gamoneu fumat 6,00
(D.O. Asturias) i melmelada de tomàquet
Pinya, mango i marialluïsa 6,00
Suc de taronja natural 4,25
Sorbets: llimona / fruita de la passió 5,00
amb préssec de vinya
Gelats: canyella i caramel / vainilla / 5,00
xocolata / iogurt i mores / cafè

IVA inclòs
Xef de cuina: Evaristo Triano

Copa Möet Chandon / 11,00
montadito de foie y carpaccio de buey

Tapas
Montadito de sobrasada y miel 2,75
Montadito de jamón ibérico de bellota 2,75
Montadito de foie y carpaccio de buey 2,75
Anchoas del Cantábrico 15,00
con pan con tomate
Jamón Ibérico de bellota 18,00
Calamares a la andaluza 1/2 6,00 12,00
Alcachofas fritas 5,00
Croquetas de pollo y jamón 4,50
Almejas a la brasa 12,00
Gambas al ajillo 18,00
Patatas Buthán 6,00
Patatas Picantes 4,50

Entrantes
Sopa de cebolla gratinada 9,00
Ensalada de rúcula con parmesano 10,00
y aceto balsámico
Ensalada de verdes 9,00
con vinagreta de trufa
Ensalada tibia de tomate y mozarella 11,00
Tartaleta de verduras gratinada 10,00
Huevo de payés frito 12,00
con jamón ibérico y patatas fritas
Verduras a la brasa 9,50
con salsa romesco
Tagliolini con gambas, ajo frito 11,00
y guindilla

Arroces
Risotto de quesos 12,00
Arroz salvaje con verduritas 12,00
Arroz caldoso de cigalas 21,00
Arroz con alcachofas, gambas 20,00
y sepia elaborado al carbón
Fideuá con almejas 16,00

Platos vegetarianos / ligeros
Sopa de cebolla gratinada 9,00
Ensalada de verdes 9,00
con vinagreta de trufa
Ensalada de rúcula con parmesano
y aceto balsámico 10,00
Verduras a la brasa 10,00
con salsa romesco
Tartaleta de verduras gratinada 10,00
Arroz salvaje con verduras 12,00

Pescados
Carpaccio de bacalao 14,00
con aceituna negra y tomate
Colita de rape al estilo Santurce 23,00
Merluza al horno con patata, 21,00
cebolla y tomate
Bacalao gratinado con muselina 19,00
de pimientos
Cigalas gratinadas con pasta fresca 23,00
Pescado salvaje al horno S / M

Carnes
Carpaccio de buey, parmesano y rúcula 15,00
Entrecot a la brasa, 19,50
salsa bearnesa y patatas fritas
Solomillo de buey, 22,00
salsa de foie y manzana
Confit de pato con salsa de grappa 18,00
Cordero confitado y deshuesado, 17,00
patata rota y aceite de romero
Hamburguesa a la plancha 9,00
o con salsa de queso

Pan 1,75

Postres
Tarta tibia de chocolate 5,50
con helado de vainilla
Tarta Tatin 5,50
Mousse de chocolate y sal Maldon 6,00
Pastel de queso y moras 5,50
Mousse de marron glacé 6,00
Fresitas gratinadas a la pimienta 6,50
Crumble de manzana y albaricoques, 5,50
helado de yogurt y moras
Crema quemada de naranja, 6,00
chocolate y Cointreau
Queso Gamoneu ahumado 6,00
(D.O. Asturias), mermelada de tomate
Piña, mango y hierba luisa 6,00
Zumo de naranja natural 4,25
Sorbetes: limón / fruta de la pasión 5,00
con melocotón de viña
Helados: canela y caramelo / vainilla / 5,00
chocolate / yogurt y moras / café

IVA incluido
Chef de cocina: Evaristo Triano

Glass of Möet Chandon / 11,00
foie grass and beef carpaccio canapé

Tapas
Sobrassada and honey canapé 2,75
Iberian acorn ham canape 2,75
Foie grass and beef carpaccio canape 2,75
Anchovies from cantabrico 15,00
and bread with tomato
Iberian ham 18,00
Andalusian style squid 1/2 6,00 12,00
Fried artichokes 5,00
Chicken and ham croquettes 4,50
Grilled clams 12,00
Prawns in garlic sauce 18,00
Buthan potatoes 6,00
Spicy potatoes 4,50

Starters
Onion soup au gratin 9,00
Rocket and parmesan salad 10,00
with balsamic vinegar
Green salad with truffle vinaigrette 9,00
Warm tomato and mozzarella salad 11,00
Gratinated vegetables tart 10,00
Fried egg with iberic ham and fries 12,00
Grilled vegetables with romesco sauce 10,00
Tagliolini with shrimps, 11,00
fried garlic and cayenne chilli

Rice
Cheese risotto 12,00
Wild rice with vegetables 12,00
Rice casserole with crayfish and broth 21,00
Rice with artichokes, shrimps 20,00
and cuttlefish cooked over charcoal
"Fideua" with clams 16,00

Vegetarian / light dishes
Onion soup au gratin 9,00
Green salad with truffle vinaigrette 9,00
Rocket and parmesan cheese salad 10,00
with balsamic vinegar
Grilled vegetables with romesco sauce 10,00
Gratinated vegetables tart 10,00
Wild rice with vegetables 12,00

Fish
Cod carpaccio with 14,00
black olives and tomato
Monkfish tail alla Santurce style 23,00
Baked hake with potatoes, 21,00
tomato and onion
Cod fish with peppers mousseline 19,00
Gratinated mediterranean crayfish 23,00
with fresh pasta
Baked wild fish S / M

Meats
Beef carpaccio, parmesan and rocket 15,00
Grilled entrecote, 19,50
bearnaise sauce and fries
Beef sirloin, 22,00
foie grass sauce and apple
Duck confit with grappa sauce 18,00
Boned lamb confit, mashed potato, 17,00
rosemary olive oil
Grilled hamburger 9,00
or with cheese sauce

Bread 1,75

Desserts
Warm chocolate cake 5,50
with vanilla ice-cream
Tarte Tatin 5,50
Chocolate mousse and Maldon salt 6,00
Cheese cake with blackberries 5,50
Marron glacé mousse 6,00
Broiled baby strawberries 6,50
with pepper
Apple and apricot crumble, 5,50
yogurt and blackberry ice cream
Orange creme brûlée, 6,00
chocolate and Cointreau
Smoked Gamoneu cheese 6,00
(D.O. Asturias), tomato marmalade
Pineapple, mango, lemongrass 6,00
Fresh orange juice 4,25
Sorbets: lemon / 5,00
passion fruit and vineyard peach
Ice-creams: cinnamon & caramel / 5,00
vanilla / chocolate / coffee /
yoghurt & blackberry

VAT included
Kitchen chef: Evaristo Triano