



ENTRANTES STARTERS

SELECCIÓN DE JAMÓN IBÉRICO Y QUESO MAHÓN 22,00

FINAS LONCHAS DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA ACOMPAÑADAS DE QUESO CURADO DE MAHÓN.

THIN SLICES OF IBERIAN ACORN-FED HAM SERVED WITH CURED MAHÓN CHEESE.

TARTAR DE SALMÓN CON AGUACATE Y AIRE DE LIMA Y JENGIBRE 18,50

TARTAR DE SALMÓN MARINADO CON AGUACATE FRESCO Y UN TOQUE DE LIMA NATURAL.

MARINATED SALMON TARTARE WITH AVOCADO AND NATURAL LIME.

CARPACCIO DE PULPO CON VINAGRETA DE ERIZO 19,50

LÁMINAS DE PULPO CON VINAGRETA DE ERIZO, AIRE CÍTRICO DE LIMA Y NARANJA, Y GERMINADOS FRESCOS.

OCTOPUS CARPACCIO WITH SEA URCHIN VINAIGRETTE, CITRUS AIR OF LIME AND ORANGE, AND FRESH SPROUTS.

FOIE MICUIT DE PATO CON CONFITURA DE HIGOS 21,00

FOIE DE PATO MICUIT ACOMPAÑADO DE CONFITURA DE HIGOS Y TOSTADAS DE PAN CRISTAL.

DUCK FOIE MICUIT WITH FIG JAM AND CRYSTAL TOASTS.

CROQUETAS DE RABO DE TORO 3,50/UNIDAD

CROQUETAS ARTESANAS DE RABO DE TORO, CON INTERIOR CREMOSO Y COBERTURA CRUJIENTE.

HOMEMADE OXTAIL CROQUETTES WITH CREAMY FILLING AND CRISPY COATING.

CROQUETAS DE GAMBAS Y RAPE 3,50/UNIDAD

CROQUETAS SUAVES DE GAMBAS Y RAPE CON BECHAMEL LIGERA Y REBOZADO DORADO.

SHRIMP AND MONKFISH CROQUETTES WITH LIGHT BÉCHAMEL AND GOLDEN CRUST.

CROQUETAS DE TXANGURRO CON ALIOLI DE MARISCO 4,00/UNIDAD

CREMOSAS CROQUETAS DE CENTOLLO ACOMPAÑADAS DE ALIOLI DE MARISCO.

CREAMY KING CRAB CROQUETTES SERVED WITH SEAFOOD AIOLI.

MEJILLONES A LA MARINERA CON AJO Y PEREJIL 17,00

MEJILLONES FRESCOS AL VAPOR EN SALSA MARINERA CON AJO Y PEREJIL.

FRESH MUSSELS STEAMED IN SEAFOOD SAUCE WITH GARLIC AND PARSLEY.

MEJILLONES AL VAPOR CON MANTEQUILLA MAÎTRE D'HÔTEL 16,50

MEJILLONES FRESCOS AL VAPOR CON MANTEQUILLA MAÎTRE D'HÔTEL.

FRESH MUSSELS STEAMED WITH MAÎTRE D'HÔTEL BUTTER.

PULPO A LA BRASA SOBRE PARMENTIER TRUFADO 23,00

PULPO A LA BRASA SOBRE PARMENTIER DE PATATA TRUFADA CON UN TOQUE DE PIMENTÓN.

GRILLED OCTOPUS ON TRUFFLED MASHED POTATO WITH A TOUCH OF PAPRIKA.

NOODLES CON TERNERA Y LANGOSTA 24,00

NOODLES SALTEADOS CON TERNERA, LANGOSTA Y VERDURAS DE TEMPORADA EN SALSA TERIYAKI.

STIR-FRIED NOODLES WITH BEEF, LOBSTER AND SEASONAL VEGETABLES IN TERIYAKI SAUCE.



ENSALADAS SALADS

ENSALADA CÉSAR CLÁSICA

16,50

LECHUGA ROMANA, POLLO A LA PARRILLA, PARMESANO,
ANCHOAS, BACON CRUJIENTE, CRUTONES Y SALSA CÉSAR.
*ROMAINE LETTUCE, GRILLED CHICKEN, PARMESAN,
ANCHOVIES, CRISPY BACON, CROUTONS AND CAESAR DRESSING.*

ENSALADA TROPICAL DE LANGOSTINOS

17,00

LANGOSTINOS MARINADOS CON MANGO, PIÑA, MEZCLA
DE LECHUGAS Y VINAGRETA CÍTRICA.
*MARINATED PRAWNS WITH MANGO, PINEAPPLE,
MIXED LETTUCE AND CITRUS VINAIGRETTE.*

RÚCULA CON QUESO DE CABRA Y NUECES

16,00

RÚCULA FRESCA CON QUESO DE CABRA GRATINADO,
NUECES TOSTADAS Y REDUCCIÓN DE PEDRO XIMÉNEZ.
*FRESH ARUGULA WITH GRATINÉED GOAT CHEESE, TOASTED
WALNUTS AND PEDRO XIMÉNEZ REDUCTION.*

BURRATA CREMOSA CON TOMATE RAMALLET

16,50

BURRATA CREMOSA CON TOMATE RAMALLET DE MENORCA,
ALBAHACA FRESCA, AOVE Y BALSÁMICO.
*CREAMY BURRATA WITH MENORCAN RAMALLET TOMATO,
FRESH BASIL, EVOO AND BALSAMIC.*



PAELLAS

PAELLA MIXTA MIXED PAELLA

21,50 / PERSONA

PAELLA DE MARISCO SEAFOOD PAELLA

23,50 / PERSONA

PAELLA DE VERDURAS VEGETABLE PAELLA

18,50 / PERSONA

PAELLA DE LANGOSTA LOBSTER PAELLA

28,00 / PERSONA

ARROZ CALDOSO DE BOGAVANTE BROTHY RICE WITH LOBSTER

25,00 / PERSONA

Todos nuestros arroces se elaborarán para un mínimo de 2 pax.
All our rice dishes are prepared for a minimum of 2 people.



PESCADO FISH

RODABALLO A LA PARRILLA ESTILO DONOSTIARRA 36,00

RODABALLO A LA PARRILLA CON PATATAS PANADERA.

GRILLED TURBOT WITH ROASTED POTATOES.

LUBINA A LA ESPALDA ESTILO BILBAÍNA 27,00

LUBINA A LA PLANCHA CON REFrito BILBAÍNO Y PATATAS PANADERA.

GRILLED SEA BASS WITH GARLIC OIL AND PAN-ROASTED POTATOES.

BACALAO CON MUSELINA DE AJO 25,00

BACALAO CON MUSELINA DE AJO, ACOMPAÑADO DE BROTES VERDES Y ESPÁRRAGOS TRIGUEROS.

COD WITH GARLIC MUSLIN, ACCOMPANIED BY GREEN SPROUTS AND WILD ASPARAGUS.

PARRILLADA DE PESCADO Y MARISCO 56,00

SELECCIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS FRESCOS A LA PARRILLA, SEGÚN DISPONIBILIDAD DE MERCADO.

SELECTION OF FRESH GRILLED FISH AND SEAFOOD, ACCORDING TO MARKET AVAILABILITY.

CARNES MEAT

PRESA IBÉRICA A LA PARRILLA 28,00

PRESA IBÉRICA A LA PARRILLA CON SALSA CHIMICHURRI Y PATATAS FRITAS.

GRILLED IBERIAN PORK SHOULDER WITH CHIMICHURRI SAUCE AND FRENCH FRIES.

COSTILLAR DE CERDO CON SALSA BBQ 30,00

COSTILLAR DE CERDO EN SALSA BARBACOA, ACOMPAÑADO DE PATATAS ASADAS AL ROMERO.

PORK RIBS IN BARBECUE SAUCE, SERVED WITH ROASTED POTATOES WITH ROSEMARY.

CARTA DE CARNES DE VACA MADURADA

DISPONEMOS DE UNA CARTA ESPECIALIZADA DE CARNES DE VACA MADURADA, DISPONIBLE BAJO SOLICITUD.

WE OFFER A SPECIALIZED SELECTION OF DRY-AGED BEEF CUTS, AVAILABLE UPON REQUEST.



POSTRES DESSERT

COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA 9,00

BIZCOCHO TEMPLADO DE CHOCOLATE CON INTERIOR FUNDENTE Y HELADO DE VAINILLA.

WARM CHOCOLATE CAKE WITH MOLTEN CENTER AND VANILLA ICE CREAM.

TARTA DE QUESO CREMOSA CON FRUTOS ROJOS 8,50

TARTA CASERA DE QUESO AL HORNO, SERVIDA CON COULIS DE FRUTOS ROJOS.

HOMEMADE BAKED CHEESECAKE WITH RED BERRY COULIS.

SORBETE DE LIMÓN AL CAVA 7,50

REFRESCANTE SORBETE DE LIMÓN CON UN TOQUE DE CAVA.

REFRESHING LEMON SORBET WITH A SPLASH OF CAVA.

BROWNIE DE NUECES CON HELADO DE MENTA 9,00

BROWNIE CASERO DE NUECES TEMPLADO, ACOMPAÑADO DE HELADO DE MENTA.

WARM HOMEMADE WALNUT BROWNIE, SERVED WITH MINT ICE CREAM.

FRUTA FRESCA DE TEMPORADA 7,00

SELECCIÓN DE FRUTA FRESCA CORTADA AL MOMENTO.

SELECTION OF FRESHLY CUT SEASONAL FRUIT.

