

## ***DELICIAS DEL MAR***

Bogavante canadiense (500 gr. aprox.)	S/M
Ostras del Delta del Ebro: 1 ostra / 3 ostras / 6 ostras	3,90/10,50/19,20
1 ostra + 1 copa de cava Rigol brut nature	6,00
Gambas rojas sobre sal marina (8 unidades)	25,00
Crema de erizos de mar con queso fresco	15,90
Buey de mar del Mediterráneo	25,00

## ***ENSALADAS Y ENTRANTES***

Ensalada de salmón ahumado, langostinos, fresas y piña con vinagreta de mango	13,90
Ensalada de queso de cabra envuelto en pasta kataifi, membrillo, frutos secos y vinagreta de frutas rojas	13,50
Ensalada César con crujiente de pollo "corn flakes", anchoas, picatostes y láminas de parmesano	13,50
Canelón casero de pescado y marisco	13,50
Jamón ibérico D.O. Guijuelo (100 grs.) con pan de cristal con tomate	24,50
Pulpo braseado sobre parmentier trufado y pimentón de la Vera	23,50
Caracoles de tierra salteados con ajo estilo "a la llauna"	16,00
Tartar de salmón marinado con sorbete de anguila ahumada	19,50
Tartar de atún Balfegó con sorbete de bergamota	22,90

## ***PARA EMPEZAR***

Mejillones en martini blanco y apio	13,90
Gambas al ajillo	19,50
Croquetas caseras de jamón de bellota(6 unidades)	12,90
Mix de calamares y chipirones rebozados en harina de arroz	16,90
Corazones de alcachofas gratinadas con mousse de romesco	14,50
Patatas bravas con su salsa	10,50
Navajas al horno con salsa donostiarra (8 unidades)	16,00
Pimiento de Padrón	8,90

***IVA 10% no incluido***

## **ARROCES**

***En todos los arroces el precio es por persona. Mínimo dos personas.***

Paella de marisco	15,50
Paella mixta con sepia, pollo, gambas, mejillones y almejas	16,90
Paella vegana con verduras de temporada	13,50
Paella del señorito	19,90
Arroz rojo con gambas rojas de la costa	20,50
Arroz negro con gambas rojas y almejas	18,90
Fideua con frutos del mar	16,50
Arroz meloso con carabineros y gambas rojas	35,50
Arroz meloso de bogavante	29,90
Arroz meloso de cangrejo azul del delta del Ebro	21,50

***Todos nuestros arroces están elaborados con arroz bomba del Delta.***

## **PESCADOS Y GUIOS MARINEROS**

Parrillada de pescado y marisco (salmón, merluza, sepia, 2 gambas, 2 langostinos, mejillones y almejas)	29,90
Filetes de rodaballo salvaje a la brasa con salsa donostiarra	23,90
Dorada salvaje a la sal con cítricos y jengibre	18,50
Tataki de atún Balfegó envuelto en dos sésamos con mayonesa de jengibre, wasabi y wakamen	26,50
Zarzuela 0 mar (rape, merluza, sepia, gamba, cigala, mejillones, almejas)	29,90
Rape marinero con gambas y almejas	23,50

***IVA 10% no incluido***

## **MARISCADAS**

**Mariscada especial 0 mar** 139,00

6 ostras, 1 bogavante, 4 gambas rojas, 4 langostinos, 8 cigalas, navajas, mejillones, almejas, caracoles de mar

**Mariscada de bogavante** 85,00

1 bogavante, 4 gambas rojas, 4 cigalas, navajas, almejas, caracoles de mar y mejillones

**Mariscadita** 39,90

½ bogavante, 2 gambas rojas, 2 cigalas, navajas, caracoles de mar y mejillones

**Mariscada de buey de mar** 69,00

1 buey de mar, 4 gambas rojas, 4 cigalas, navajas, almejas, caracoles de mar y mejillones

## **CARNES**

Entrecote Black Angus premium 18,90

Solomillo de ternera gallega con compota de manzana y foie con reducción de Pedro Ximénez 25,00

Confit de pato al horno con salsa de frutos rojos 16,50

Solomillo de cerdo ibérico con salsa rústica 17,90

Paletilla de cordero hecho a baja temperatura 24,50

Hamburguesa de Black Angus con cebolla confitada, queso de cabra y brotes tiernos 16,90

Roladín de pollo relleno de espinacas y piñones hecho a la brasa con salsa de cuatro quesos 16,50

Pan de cristal con tomate 5,00 Salsa pimienta verde 2,50

Panecillo 2,00 Salsa roquefort 2,50

Salsa alioli y romesco 3,00 Ración de mantequilla 1,50

**IVA 10% no incluido**