

DELICIAS DEL MAR

Bogavante canadiense (500 gr. aprox.)	S/M
Ostras del Delta del Ebro: 1 ostra / 3 ostras / 6 ostras	4,80/13,50/24,00
1 ostra + 1 copa de cava Rigol brut nature	7,50
Gambas rojas sobre sal marina (8 unidades)	29,00
Crema de erizos de mar con queso fresco	17,00
Buey de mar del Mediterráneo	28,50

ENSALADAS Y ENTRANTES

Ensalada de salmón ahumado, langostinos, fresas y piña con vinagreta de mango	15,90
Ensalada de queso de cabra envuelto en pasta kataifi, membrillo, frutos secos y vinagreta de frutas rojas	15,50
Ensalada César con crujiente de pollo "corn flakes", anchoas, picatostes y láminas de parmesano	15,50
Canelón casero de pescado y marisco	14,90
Jamón ibérico D.O. Guijuelo (100 grs.) con pan de cristal con tomate	28,00
Pulpo braseado sobre parmentier trufado y pimentón de la Vera	27,00
Caracoles de tierra salteados con ajo estilo "a la llauna"	17,50
Tartar de salmón marinado con sorbete de anguila ahumada	23,00
Tartar de atún Balfegó con sorbete de bergamota	26,00

PARA EMPEZAR

Mejillones en martini blanco y apio	14,90
Gambas al ajillo	22,00
Croquetas caseras de jamón de bellota(6 unidades)	14,50
Mix de calamares y chipirones rebozados en harina de arroz	18,50
Corazones de alcachofas gratinadas con mousse de romesco	16,50
Patatas bravas con su salsa	12,00
Navajas al horno con salsa donostiarra (8 unidades)	18,50
Pimiento de Padrón	9,90

IVA incluido

ARROCES

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

Paella de marisco	19,00
Paella mixta con sepia, pollo, gambas, mejillones y almejas	18,00
Paella vegana con verduras de temporada	15,00
Paella del señorito	21,00
Arroz rojo con gambas rojas de la costa	24,00
Arroz negro con gambas rojas y almejas	24,00
Fideua con frutos del mar	19,50
Arroz meloso con carabineros y gambas rojas	39,00
Arroz meloso de bogavante	34,00
Arroz meloso de cangrejo azul del delta del Ebro	25,50

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)	33,00
Filetes de rodaballo salvaje a la brasa con salsa donostiarra	26,50
Dorada salvaje a la sal con cítricos y jengibre	20,90
Tataki de atún Balfegó envuelto en dos sésamos con mayonesa de jengibre, wasabi y wakamen	30,00
Zarzuela O mar (rape, merluza, sepia, gamba, cigala, mejillones, almejas)	33,00
Rape marinero con gambas y almejas	27,00

IVA incluido

MARISCADAS

Mariscada especial 0 mar	175,00
6 ostras, 1 bogavante, 4 gambas rojas, 4 langostinos, 8 cigalas, navajas, mejillones, almejas, caracoles de mar	
Mariscada de bogavante	95,00
1 bogavante, 4 gambas rojas, 4 cigalas, navajas, almejas, caracoles de mar y mejillones	
Mariscadita	49,00
½ bogavante, 2 gambas rojas, 2 cigalas, navajas, caracoles de mar y mejillones	
Mariscada de buey de mar	82,00
1 buey de mar, 4 gambas rojas, 4 cigalas, navajas, almejas, caracoles de mar y mejillones	

CARNES

Entrecote Black Angus premium	22,00
Solomillo de ternera gallega con compota de manzana y foie con reducción de Pedro Ximénez	30,00
Confit de pato al horno con salsa de frutos rojos	19,00
Solomillo de cerdo ibérico con salsa rústica	19,90
Paletilla de cordero hecho a baja temperatura	28,50
Hamburguesa de Black Angus con cebolla confitada, queso de cabra y brotes tiernos	19,50
Roladín de pollo relleno de espinacas y piñones hecho a la brasa con salsa de cuatro quesos	18,50

Pan de cristal con tomate	6,00
Panecillo	2,00
Salsa pimienta verde	3,00
Salsa roquefort	3,00
Salsa alioli y romesco	3,75
Ración de mantequilla	2,00

IVA incluido