

OTOÑO/AUTUMN

Sugerencias del chef/Chef's Suggestions



Ostras Osysters	3,8.-€/u
Sopa de Calabaza, Puerro y Castaña con Setas Silvestres Pumpkin and Leek soup with Chestnuts and Seasonal Mushrooms Alérgenos/Allergens (7,8)	10.-€
Revuelto de Setas de Temporada Scrambled Eggs with Wild Mushrooms Alérgenos/Allergens (3)	16.-€
Vieiras con crema de Setas y Trufa fresca, reducción de Noily Prat y crujiente de parmesano Pan Fried Scallops with wild Mushrooms Cream and Black Truffle, Noily Prat Sauce and Crusty Parmesan Alérgenos/Allergens (4,7,14)	18.-€
Tartar de atún Rojo de Almadraba con Guacamole y Ensalada de Wakame Red Tuna Tartar with Guacamole and Wakame salad Alérgenos/Allergens (4,6,11)	22.-€
Tagliolini casero con Erizo de mar y Botarga Home made Tagliolini with Sea Urchin and "Bottarga" Alérgenos/Allergens (1,3,7,9)	26.-€
Pappardelle con Ragú de hígadito de Pollo a la Salvia y Trufa Negra Pappardelle with Chicken Liver Ragout, sage and Black Truffle Alérgenos/Allergens (3,7,9,12)	25.-€
Risotto a la Remolacha, Chantarella y Gorgonzola con Mascarpone Beetroot Risotto with Chantarelles mushrooms and Gorgonzola with Mascarpone drops Alérgenos/Allergens (7,9)	20.-€
Mollejas de Cordero con alcachofa salteada Sweetbreads of Lamb with sauteed artichokes Alérgenos/Allergens (1,9,12)	20.-€

OTOÑO/AUTUMN

Pizza Blanca salchicha Italiana y Friarielli con queso Scamorza Ahumado 18.-€

White Pizza with Italian Sausage, Friarielli and smoked Scamorza Cheese

Alérgenos/Allergens (1,7)

Paella Señorito (Cigalas, Langostinos, Almejas, Mejillones Gambones y Jibia, todo limpio) min. 2 personas 30.-€
P.P

"Paella Señorito" (Scampi, Prawns, Clams, Mussels, King Prawns and Cuttlefish, without shells) min. 2 people

Alérgenos/Allergens (2,4,14)

Pescados frescos del mercado en el Barco: Dorada, Lubina, Rodaballo y Pargo, a la plancha, al horno o la sal 30.-€
P.P

Fresh fish of the day on the Boat: Bream, Sea Bass, Turbot, Snapper, grilled, baked or baked in sea salt

Alérgenos/Allergens (4)

Parrillada de Mariscos: Langostinos salvajes, Cigalas, Carabinero, Bogavante, Almejas y Mejillones 62.-€
P.P

Seafood grill: Wild Prawns, Scampi, Red King Prawns, Lobster, Clams and Mossels

Alérgenos/Allergens (2,4,7,14)

Ossobuco de Ternera Blanca servido con Risotto a la Milanesa 26.-€

Veal Ossobuco with Risotto Milanese and Gremolade

Alérgenos/Allergens (1,7,9,12)

Tomahawk de Ternera a la Parrilla (1,2 kg. aprox.) ideal para 2 pax, Verduras de Temporada y Patatas salteadas 70.-€

Grilled Tomahawk Steak (1,2 kg. aprox.) 2 people, Seasonal Vegetables and Sauteed Potatoes

Alérgenos/Allergens (7)

Paletilla de Cordero Lechal asada con patatas panaderas y verduras 27.-€

Baked Baby Lamb Leg with sliced potatoes and seasonal vegetables

Alérgenos/Allergens (1,7,9,12)

Suprema de Ternera "Tagliata" servida con Rúcula y Setas de temporada, Mantequilla de ajo y Hierbas aromáticas 30.-€

Beef Steak "Tagliata" served with Rocket salad, Seasonal sauteed Mushrooms, Herbs and Garlic Butter

Alérgenos/Allergens (4,7)