

## PARA PICAR Y COMPARTIR

Ostras Pojet de Normandia (nº2)	4,5	
Anchoas del cantábrico 00	9	
Boquerón en vinagre	7	
Jamón de bellota 100% raza Ibérica	17	
Gravlax de trucha ECO del Pirineo	12	
Croquetas de sepia (4 ud.)	9	
Croquetas de jamón (4 ud.)	9	
Berenjena con queso fresco, cherrys e hinojo	12	
Mejillones al vapor	14	
Queso de vaca al horno de leña con chutney de tomate picante	17	
Sonso togarashi y lima	11	
Gambas al ajillo	19	
Pan de obrador	3,5	
Pan de coca con tomate	4,5	

## ENTRANTES

Ensalada verde con encurtidos	11	
Gazpacho	12	
Burrata con pesto y cherrys	14	
Carpaccio de gamba	19	

## ARROCES

Arroz de calamar y gambitas	24	
Arroz negro de bacalao y cocochas	26	
Arroz de butifarra de perol, costilla y setas	24	
Arroz de cangrejo del Delta y salmonete	26	
Arroz de dorada, navajas y tomate seco	26	

\*Precio por persona / Mínimo 2 personas

## PESCADOS

Lubina a la brasa con salsa virgen y tirabeques	21	
Merluza de pincho con romesco y cogollo braseado	21	
Rodaballo, celeri, bimis y refrito de ajo	24	
Lubina de kg entera a la brasa	70(kg)	

## CARNES

Pollo de corral con jugo especiado, orejones, pasas y piñones	17	
Entrecot a la brasa con mantequilla Café de Paris	24	
Steak tartar sobre tuétano	19	
Chuleton de vaca madurada de kg a la brasa	70 (kg)	

## POSTRES

Cremoso de albahaca, rocas de chocolate, frambuesa y yogourt	7	
Tarta de queso con mermelada de frambuesas	7	
Flan casero con chantilly	6	
Sorbet de limón al cava	9	
Helados y sorbetes (vainilla, chocolate, limón O frambuesas)	5,5	

\*Disponemos de cartas para personas alérgicas o con intolerancias alimentarias

Huevos	Crustáceos	Mostaza	Granos sésamo	Sulfitos-Dióxido azufre	Lácteos		
Pescados	Moluscos	Frutos cáscara	Apio	Soja	Gluten	Cacahuetes	Altramuz