CARTA BARRA PRIMAVERA/VERANO 2024

SUGERENCIAS GOURMET

OSTRA NORMANDIE SPÉCIALE DE CLAIRE N°2 — Natural: 5,5 €
Natural o Leche de Tigre, Fruta de la Pasión y Alga Wakame o Bloody Mary — Aliñada: 7 €

MARISCO DEL DÍA 100 g — Precio Según Mercado
Hervido o Brasa

CARABINERO DE HUELVA 100 g — 29,9 €
Hervido o Brasa

CANGREJO REAL / KING CRAB 100 g — 21,9 €
Con Vinagreta de Soja, Sésamo, Naranja y Miel

REAL CAVIAR OSETRA (10/30/50/100 g) — 4 €
Con Blinis y Crème Fraîche, Precio por Gramo

PRODUCTOS SELECCIONADOS

JAMÓN IBÉRICO 100% BELLOTA — Ración: 32 €
Con Pan de "Coca Del Mossén" y Sopa Fría de Tomate — 1/2 Ración: 18 €

SELECCIÓN DE EMBUTIDOS — Ración: 22 €
Lomo, Chorizo, Salchichón — 1/2 Ración: 12 €

SOBRASADA I.G.P. MALLORCA — 16 €
Con Pan Payés Tostado a la Brasa y Mantequilla Ahumada

TABLA DE QUESOS — 24 €
Quesos Internacionales, Medallas de Oro, Seleccionados por Nuestro Chef

CARPACCIO DE SOLOMILLO — 24 €
Con Rúcula, Vinagreta de Mostaza de Estragón e Idiazábal Ahumado

TARTAR DE ATÚN — Ración: 28 €
Atún Rojo, Aliño Oriental, Mousse de Aguacate, y Brotes de Cilantro — 1/2 Ración: 16 €

TARTAR DE SALMÓN — Ración: 24 €
Salmón Salvaje Marinado en Brandy y Salmuera Cítrica, Mousse de Aguacate y Crema Agria con Eneldo — 1/2 Ración: 14 €

TAPEO FINO

GILDA D'OR — Ud. 9 €
Piparra Ahumada, Aceituna Kalamata, Sashimi de Atún Rojo y Mayonesa de Gambas

ENSALADILLA — Ración: 16 €
Aliño Exquisito, Piparra Encurtida y Aceituna Negra — Ración: 10 €

SERVICIO DE MESA, APERITIVO, PAN Y ACEITE: 3,20€ POR COMENSAL | PRECIOS IVA INCLUIDO.

TOMATE RELLENO — 18 €
Con Cremoso de Parmesano, Pesto de Albahaca y Caramelo de Ajo

TACO CRUJIENTE — Ud. 4,5 €
Tortita de Maíz, con Atún Rojo, Mayonesa de Ostras, Aguacate y Puerro Frito

LANGOSTINOS EN TEMPURA — 18 €
Con Leche de Tigre, Ají Amarillo y Maracuyá

VIEIRA ASADA — Ud. 7 €
Al Albariño, con Chalota y Mantequilla

CROQUETA DE CARABINERO — Ud. 3,8 €
Con Mayonesa de Marisco

CROQUETA NIGIRI DE JAMÓN — Ud. 3,5 €
Con Panceta Ibérica Ahumada

FLOR DE ALCACHOFA CONFITADA — 7 €
Con Queso Idiazábal y Anchoa de Santoña

CON PAN DE LUJO

TRIKINI ROYAL — 32 €
A la Brasa, Crema Agria con Eneldo, Tartar de Salmón Marinado y "Real Caviar" Osetra "00" Ahumado 10 gramos

SARDINA AHUMADA — Ud. 6 €
Sobre Pan Dulce y Crujiente y Mantequilla

STEAK TARTARE — Ud. 8 €
Pan Brioche, Quenelle de Solomillo Picado a Cuchillo al Momento, Salsa Holandesa y Brotes de Mostaza

MOLLETE DE SOBRASADA I.G.P. MALLORCA — 10 €
Con Miel de Trufa y Queso Mahón

MINI BURGUER — 11 €
De Guiso de Rabo de Toro con Velouté de Colmenillas y Foie

HUEVO FRITO EN SARTÉN — 10 €
Con Mousse de Foie y Setas al Aroma de Trufa

LA PARTE DULCE

PAN CON CHOCOLATE — Ud. 4,5 €
“CHOCOLATE VALRHONA” 70%, Con Pan de “Coca Del Mossén”, A.O.V.E. “Casa Del Águila” 1756 y Sal En Escamas

FLAN DE QUESO MASCARPONE — 9 €
Con Cremoso de Dulce de Leche

SERVICIO DE MESA, APERITIVO, PAN Y ACEITE: 3,20€ POR COMENSAL | PRECIOS IVA INCLUIDO.

Alergias e intolerancias

Si tiene alergias o intolerancias, es importante que nos lo comunique antes de empezar. Gracias. Todos nuestros platos pueden contener algún alimento ALÉRGENO entre sus ingredientes. (Reglamento EU 1169/2011)
Todos nuestros platos pueden contener algún alimento ALÉRGENO entre sus ingredientes. (Reglamento EU 1169/2011)