CARTA RESTAURANTE PRIMAVERA/VERANO 2024

SUGERENCIAS GOURMET		
OSTRA NORMANDIE SPÉCIALE DE CLAIRE N°2 Natural o Leche de Tigre, Fruta de la Pasión y Alga Wakame o Bloody M	Natural: 5,5 € ary Aliñada: 7 €	
MARISCO DEL DÍA 100 g Hervido o Brasa	Precio Según Mercado	
CARABINERO DE HUELVA 100 g Hervido o Brasa	29,9 €	
CANGREJO REAL/KING CRAB 100 g Hervido o Brasa, con Vinagreta de Soja, Sésamo, Naranja y Miel	21,9 €	
REAL CAVIAR OSETRA (10/30/50/100 g) Con Blinis y Crème Fraîche, Precio por Gramo	4 €	
PRODUCTOS SELECCIONADOS		
JAMÓN IBÉRICO 100% BELLOTA Con Pan de "Coca Del Mossén" y Sopa Fría de Tomate	Ración: 32 € 1/2 Ración: 18 €	
SELECCIÓN DE EMBUTIDOS Lomo, Chorizo, Salchichón	Ración: 22 € 1/2 Ración: 12 €	
SOBRASADA I.G.P. MALLORCA Con Pan Payés Tostado a la Brasa y Mantequilla Ahumada	16 €	
TABLA DE QUESOS Quesos Internacionales, Medallas de Oro, Seleccionados por Nuestro Ch	24 € ef	
CARPACCIO DE SOLOMILLO Con Rúcula, Vinagreta de Mostaza de Estragón e Idiazábal Ahumado	24 €	
STEAK TARTARE DE SOLOMILLO Picado a Cuchillo al Momento, Con Sabayón de Salsa Holandesa y Brote	24 € s de Mostaza	
TARTAR DE ATÚN ROJO Aliño Oriental, Mousse de Aguacate, y Brotes de Cilantro	28 €	

DE LA HUERTA

Salmón Marinado en Brandy y Salmuera Cítrica, Mousse de Aguacate y Crema Agria con

TARTAR DE SALMÓN SALVAJE

Eneldo

GUACAMOLE PREPARADO EN MESA 19€ Aguacate Fresco machacado en Molcajete, Zumo de Lima, Cebolla Roja, Cilantro y Gamba de Cristal

24€

TOMATE DE TEMPORADA Aliñado con A.O.V.E. y Sal en Escamas	16€
TOMATE RELLENO Con Cremoso de Parmesano, Pesto de Albahaca y Caramelo de Ajo	18€
BURRATA Con Fresones Aliñados de Vinagre Balsámico I.G.P. MODENA "RICARDO GIUSTI" 25 Años y Albahaca Fresca	16€
ESPÁRRAGOS DE NAVARRA Confitados y Marcados a la Brasa, Con Alioli de Albahaca y Almendras Tostadas	22 €
FLOR DE ALCACHOFA CONFITADA Con Queso Idiazábal y Anchoa de Santoña	7€
CORAZONES DE ALCACHOFA Con Espinacas Salteadas con Ajo, Parmentier de Patata y Tomates Cherry	22€
NUESTROS CLÁSICOS	
GILDA D'OR Piparra Ahumada, Aceituna Kalamata, Sashimi de Atún Rojo y Mayonesa de Gambas	Jd. 9 €
ANCHOAS DE SANTOÑA Con Pan de "Coca Del Mossén" y Sopa Fría de Tomate (5 Uds.)	22€
ENSALADILLA A NUESTRA MANERA Aliño Exquisito, Piparra Encurtida y Aceituna Negra	16€
TRIKINI ROYAL A la Brasa, Crema Agria con Eneldo, Tartar de Salmón Marinado y "Real Caviar" Osetra "00" Ahumado 10 gramos	32 €
TACOS CRUJIENTES DE ATÚN ROJO Tortitas de Maíz, Atún Rojo, Mayonesa de Ostras, Aguacate y Puerro Frito (4 Uds.)	18€
LANGOSTINOS EN TEMPURA Con Leche de Tigre, Ají Amarillo y Maracuyá	18€
CROQUETAS DE CARABINERO Con Mayonesa de Gambas (5 Uds.)	19,5 €
CROQUETAS DE JAMÓN Con Panceta Ibérica Ahumada (5 Uds.)	18€
HUEVOS DE CORRAL	
HUEVO FRITO EN SARTÉN Con Mousse de Foie y Setas al Aroma de Trufa	10€

TORTILLA VAGA Con Lascas de Bacalao Gourmet Confitado, Piparras, Alcaparras, Chips de Ajo y Tomate Semiseco		
HUEVOS ESTRELLADOS Con Patatas Gallegas Fritas en Rodajas, Lomo de Rape Alangostado y B	32 € isqué de Marisco	
CUCHARA DE PRIMAVERA/VERANO		
PLATO DE TEMPORADA Consultar Referencia	Precio Según Mercado	
ARROZ Y PASTA		
ARROZ MELOSO CON PATO Con Confit de Pato y Colmenillas Precio p.p. /Mínimo 2 Personas	22€	
ROSEJAT DE GAMBERETTO ROSSO Con Alioli de Marisco	21 €	
CANELÓN DE RABO DE TORO Con Velouté de Colmenillas y Foie	22€	
RIGATONI A la Napolitana, con Albahaca y Ricotta	18 €	
DEL MAR		
VIEIRA ASADA Al Albariño, con Chalota y Mantequilla	Ud.7€	
SARTÉN DE GAMBONES AL AJILLO Gambón Gordo, Con Ajos Fileteados y Guindillas Al Punto de Picante	18 €	
CALAMAR DE ANZUELO A la Brasa, Con Buen Aceite de Ajo y Perejil y Alioli de Marisco	28€	
PULPO BRASEADO Trinchado, Con Pimentón Dulce, A.O.V.E. y Sal en Escamas	28€	
TATAKI DE ATÚN ROJO Con Leche de Tigre y Ají Amarillo	28 €	
LENGUADO A la Meuniére	38 €	
RODABALLO ASADO A la Donostiarra, Para Compartir, Precio según Peso, 50 euros el Kg. Piez	50 € zas de	

aproximadamente 1,5 Kg

DE LA TIERRA

CHULETÓN RACK A la Brasa, Para Compartir, Precio según Peso, 80 euros el Kg. Piezas de aproximadamente 1,2 Kg	80€
LOMO DE VACA CON HUESO "Prussian Black" 500g A la Brasa, Para Compartir	52€
COSTILLA DE VACA A Baja Temperatura y Lacada con Salsa de Bourbon, Tortitas de Maíz, Guacamole y Cebolla Roja Encurtida	42€
SOLOMILLO DE VACA ROSSINI Con Salsa Chateaubriand	32€
SUPREMA DE PICAÑA A la Brasa	28€
PLUMA IBÉRICA A la Brasa, Al Humo de Romero	28€
MAGRET DE PATO Con Salsa "Laurent"	24€
MOLLEJA DE TERNERA A la Brasa, con Mantequilla de Tomillo Limonero	22€
PARA ACOMPAÑAR	
COGOLLO A LA BRASA Con Queso Idiazábal Ahumado	6€
PIMIENTOS DEL PADRÓN Salteados con Ajo	4,5€
PIMIENTOS DEL PIQUILLO Asados a la Leña	4,5€
PATATAS BABY RISOLADAS Con Mantequilla de Tomillo Limonero	4,5€
PATATAS FRITAS Al Punto de Sal	4€
PARMENTIER Del Día	4€

LA PARTE DULCE

TARTA DE QUESO Con Compota de Frutos Rojos	9€
CHOCOLATE Pan "CARASATU", A.O.V.E. "Casa Del Águila" 1756, Sal En Escamas y Polvo de Pistachos y Cacao	9€
TARTA FINA DE MANZANA Con Helado de Vainilla Bourbon	9€
TORRIJA Con Helado de Caramelo Salado	9€
FLAN DE QUESO MASCARPONE Con Cremoso de Dulce de Leche	9€
FRUTA Consultar Referencias	7,5€
HELADOS Dos Bolas de Sabores al Gusto Consultar Sabores	7,5€
CAFÉ MULATA Cóctel a base de Whisky Irlandés, Baileys y Licor de Café. Ideal para Acompañar el Postre.	12€

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)