

# CARTA RESTAURANTE PRIMAVERA/VERANO 2024

## SUGERENCIAS GOURMET

<b>OSTRA NORMANDIE SPÉCIALE DE CLAIRE N°2</b> Natural o Leche de Tigre, Fruta de la Pasión y Alga Wakame o Bloody Mary	Natural: 5,5 € Aliñada: 7 €
<b>CANGREJO REAL/KING CRAB 100 g</b> Hervido o Brasa, con Vinagreta de Soja, Sésamo, Naranja y Miel	21,9 €
<b>CAVIAR OSCIETRA ANTONIUS (30/50/100 g)</b> Con Blinis y Crème Fraîche	Gramo: 4 €
<b>CARABINERO DE HUELVA 100 g</b> Hervido o Brasa	25,9 €
<b>MARISCO DEL DÍA 100 g</b> Hervido o Brasa	Precio Según Mercado

## PRODUCTOS SELECCIONADOS

<b>JAMÓN IBÉRICO 100% BELLOTA</b> Con Pan de "Coca Del Mossén" y Sopa Fría de Tomate	Ración: 32 € 1/2 Ración: 18 €
<b>SELECCIÓN DE EMBUTIDOS</b> Lomo, Chorizo, Salchichón	Ración: 22 € 1/2 Ración: 12 €
<b>SOBRASADA I.G.P. MALLORCA</b> Con Pan Payés Tostado a la Brasa, Mantequilla Ahumada y Miel de Trufa	16 €
<b>TABLA DE QUESOS</b> Quesos Internacionales, Medallas de Oro, Seleccionados por Nuestro Chef	24 €
<b>CARPACCIO DE SOLOMILLO</b> Con Rúcula, Vinagreta de Mostaza de Estragón e Idiazábal Ahumado	24 €
<b>STEAK TARTARE DE SOLOMILLO</b> Picado a Cuchillo al Momento, Con Sabayón de Salsa Holandesa y Brotes de Mostaza	24 €
<b>TARTAR DE ATÚN ROJO</b> Aliño Oriental, Mousse de Aguacate, y Brotes de Cilantro	28 €
<b>TARTAR DE SALMÓN SALVAJE</b> Salmón Marinado en Brandy y Salmuera Cítrica, Mousse de Aguacate y Crema Agria con Eneldo	24 €

## DE LA HUERTA

<b>BURRATA</b> Con Inyección de Pesto de Albahaca, Rúcula, Tomate Semiseco y Tartufata	16 €
---	------

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

<b>GUACAMOLE PREPARADO EN MESA</b>	19 €
Aguacate Fresco machacado en Molcajete, Zumo de Lima, Cebolla Roja, Cilantro, Pico de Gallo y Jalapeño	
<b>ENSALADA DE AGUACATE, NARANJA Y PIÑONES</b>	16 €
Brotos de Lechugas Tiernas, Aguacate, Piñones, Gajos de Naranja, Uvas y Vinagreta de Mango	
<b>TOMATE DE TEMPORADA CON VENTRESCA DE BONITO</b>	18 €
Con A.O.V.E. "Casa Del Águila" 1756, Sal Negra en Escamas, Cebolla Roja, Cebolleta y Piparras Encurtidas	
<b>TOMATE RELLENO</b>	18 €
Con Cremoso de Parmesano, Pesto de Albahaca y Caramelo de Ajo	
<b>FLOR DE ALCACHOFA CONFITADA</b>	Ud. 7 €
Con Queso Idiazábal y Anchoa de Santoña	

## NUESTROS CLÁSICOS

<b>GILDA D'OR</b>	Ud. 9 €
Piparra Ahumada, Aceituna Kalamata, Sashimi de Atún Rojo y Mayonesa de Gambas	
<b>ANCHOAS DE SANTOÑA</b>	22 €
Con Pan de "Coca Del Mossén" y Sopa Fría de Tomate (5 Uds.)	
<b>ENSALADILLA A NUESTRA MANERA</b>	16 €
Con Langostinos, Txangurro, Mayonesa de Marisco y Huevas de Tobiko	
<b>TRIKINI ROYAL</b>	32 €
A la Brasa, Crema Agria con Eneldo, Tartar de Salmón Marinado y "Real Caviar" Osetra "00" Ahumado 10 gramos	
<b>TACOS CRUJIENTES DE ATÚN ROJO</b>	18 €
Tortitas de Maíz, Atún Rojo, Mayonesa de Ostras, Aguacate y Puerro Frito (4 Uds.)	
<b>LANGOSTINOS EN TEMPURA</b>	18 €
Con Leche de Tigre, Ají Amarillo y Maracuyá	
<b>CROQUETAS DE CARABINERO</b>	19,5 €
Con Mayonesa de Gambas (5 Uds.)	
<b>CROQUETAS DE JAMÓN</b>	18 €
Con Panceta Ibérica Ahumada (5 Uds.)	

## HUEVOS DE CORRAL

<b>HUEVO FRITO EN SARTÉN</b>	10 €
Con Mousse de Foie y Setas al Aroma de Trufa	
<b>HUEVOS ESTRELLADOS</b>	18 €
Con Gambas de Cristal y Paletilla Ibérica	

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

## CUCHARA DE PRIMAVERA/VERANO

PLATO DE TEMPORADA

Consultar Referencia

Precio Según Mercado

## ARROZ Y PASTA

ARROZ MELOSO CON GAMBAS ROJAS ALISTADAS

25 €

Con Gambas Rojas Alistadas y Alcachofas

Precio p.p. /Mínimo 2 Personas

ARROZ MELOSO CON PATO

22 €

Con Confit de Pato y Colmenillas

Precio p.p. /Mínimo 2 Personas

CANELÓN DE RABO DE TORO

22 €

Con Velouté de Colmenillas y Foie

RIGATONI

18 €

A la Napolitana, con Albahaca y Ricotta

## DEL MAR

VIEIRA ASADA

Ud. 7 €

Al Albariño, con Chalota y Mantequilla

SARTÉN DE GAMBONES AL AJILLO

18 €

Gambón Gordo, Con Ajos Fileteados y Guindillas Al Punto de Picante

CALAMAR DE ANZUELO

28 €

A la Andaluza, Con Alioli de Lima

PULPO BRASEADO

28 €

Con Pimentón Dulce, A.O.V.E. y Sal en Escamas

TATAKI DE ATÚN ROJO

28 €

Con Leche de Tigre y Ají Amarillo

LOMO DE BACALAO

24 €

A la Vizcaína

RODABALLO ASADO

50 €

A la Donostiarra, Para Compartir, Precio según Peso, 50 euros el Kg. Piezas de aproximadamente 1,5 Kg

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

## DE LA TIERRA

<b>CHULETÓN RACK</b>	80 €
A la Brasa, Para Compartir, Precio según Peso, 80 euros el Kg. Piezas de aproximadamente 1,2 Kg	
<b>LOMO DE VACA CON HUESO "Prussian Black" 500g</b>	52 €
A la Brasa, Para Compartir	
<b>SOLOMILLO DE VACA ROSSINI</b>	32 €
Con Salsa Chateaubriand	
<b>PICAÑA DE VACA MADURADA</b>	28 €
A la Brasa	
<b>PLUMA IBÉRICA</b>	28 €
A la Brasa, Al Humo de Romero	
<b>MAGRET DE PATO</b>	24 €
Con Salsa "Laurent"	

## PARA ACOMPAÑAR

<b>CHERRYS Y ALBAHACA</b>	4,5 €
Aliño Balsámico y Toque Fresco de Albahaca	
<b>COGOLLO A LA BRASA</b>	6 €
Con Queso Idiazábal Ahumado	
<b>PIMIENTOS DEL PADRÓN</b>	4,5 €
Salteados con Ajo	
<b>PIMIENTOS DEL PIQUILLO</b>	4,5 €
Asados a la Leña	
<b>PATATAS BABY RISOLADAS</b>	4,5 €
Con Mantequilla de Tomillo Limonero	
<b>PATATAS FRITAS</b>	4 €
Al Punto de Sal	

## LA PARTE DULCE

<b>TARTA DE QUESO</b>	9 €
Con Compota de Frutos Rojos	
<b>TARTA FINA DE MANZANA</b>	9 €
Con Helado de Vainilla Bourbon	

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

<b>FLAN DE QUESO MASCARPONE</b> Con Cremoso de Dulce de Leche	9 €
<b>TORRIJA</b> Con Helado de Caramelo Salado	9 €
<b>CHOCOLATE</b> Pan "CARASATU", A.O.V.E. "Casa Del Águila" 1756, Sal En Escamas y Polvo de Pistachos y Cacao	9 €
<b>FRUTA</b> Consultar Referencias	7,5 €
<b>HELADOS</b> Dos Bolas de Sabores al Gusto Consultar Sabores	7,5 €
<b>CAFÉ MULATA</b> 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 ALÉRGICO entre sus ingredientes. (Reglamento EU 1169/2011)  
 Todos nuestros platos pueden contener algún alimento ALÉRGICO entre sus ingredientes. (Reglamento EU 1169/2011)