

ENTRANTES FRIOS

Ostras Gillardeau

Tartar de atún rojo

Tartar de salmón marinado con aguacate y mayonesa de kimchi

Lechugas BIO de Teià, cherrys de Can Puxic, cebolleta y ventresca de atún

ENTRANTES CALIENTES

Patatas bravas

Aros de calamar a la andaluza

Buñuelos caseros de bacalao

Cazuelita de almejas a la marinera

Popurri de moluscos con salsa de Txacoli

Montadito de bacalao con mahonesa y pimiento de Padrón

Croquetas caseras de Gamba roja, Jamón ibérico

CHARCUTERIA

Foie gras entier Mi-cuit natural

Salmón Noruego Dominguez, ahumado natural

Jamón ibérico de bellota D.O.P Jabugo (Huelva)

Lomo Duroc curado natural, El Graner, Vilafant (Girona)

Surtido de quesos variados con membrillo, uva y frutos secos

Tostaditas de pan con sobrasada picante de Porreres, con miel y sésamo

Mortadela de Bologna I.G.P. Levoni

Pan de coca tostado y untado con tomate natural y aceite de oliva virgen extra

NUESTROS CLÁSICOS

Huevos rotos con patatas y jamón ibérico de bellota

Sopa de pescado y marisco al estilo Bouillabaisse con tostaditas y salsa rouille

Fritura de gamba, calamar, boquerón y tacos de bacalao con salsa tártara

Espaguetis Alle Vongole con gambas y almejas

Tradicionales canelones de cocido gratinados

ARROCES

Arroz de los señoritos (todo pelado)

Arroz caldoso de marisco al estilo de los pescadores

Arroz vegano con caldo vegetal y verduras frescas de temporada

Arroz de montaña con pollo, costilla de cerdo y panceta

Fideuá de sepia y almejas

PESCADOS

Tataki de atún con tartar de tomate y mayonesa de soja

Suprema de salmón a la plancha con curry rojo y arroz basmati

Lomo de bacalao sobre fondo de tomate frito y gratén de all i oli suave

Calamares de playa salteados con cebolla confitada y tomate casse

Canelón de pescado y gambas con crema fina de cigalas

CARNES (Ternera Nacional)

Steak Tartar

Solomillo al Café de París