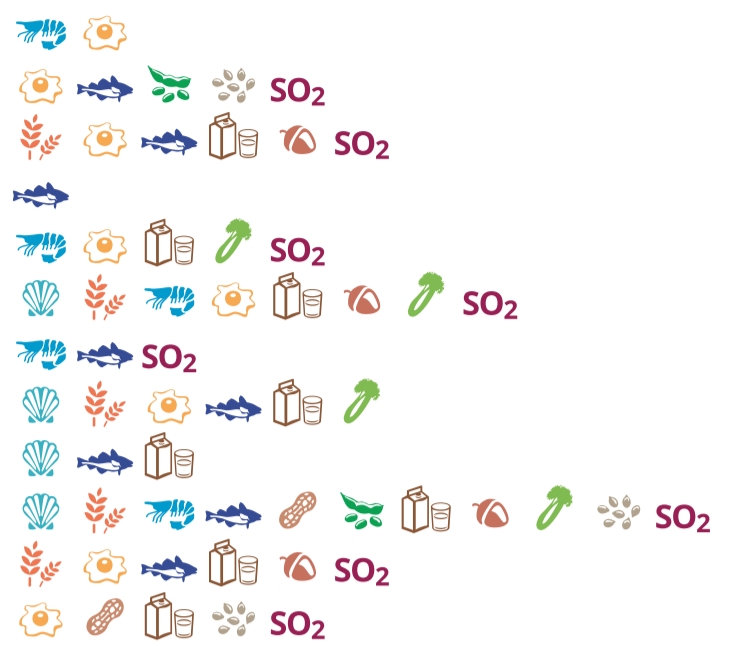




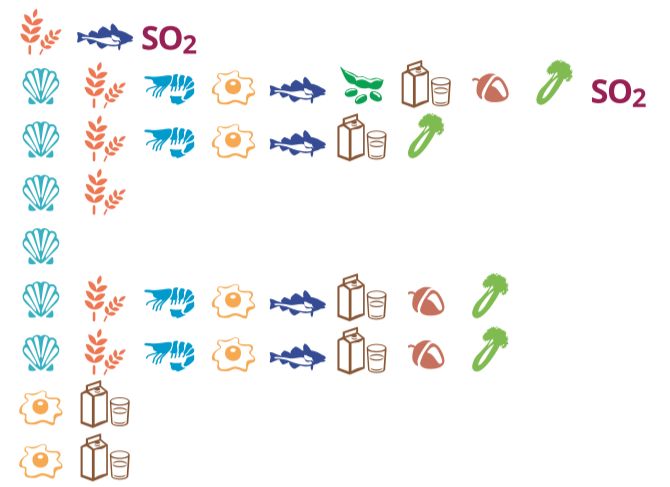
SUGERENCIAS DEL CHEF

- Carpaccio de huevo frito con langostino, foie y patata
- Tataki de atun con shitake, mahonesa de sesamo y miel
- Sardinas marinadas en casa, con tomates rellenos de queso y tierra de pesto
- Espárragos blancos con ventresca de atún y crema de jamón ibérico
- Tirabeques salteados con langostinos, huevo y crema tibia de vichyssoise
- Nuestro cóctel de marisco
- Rape marinado sobre trazo de ajo negro, cebolla asada y langostinos
- Bacalao confitado con carpaccio de puerros, almejas y picadita de espárrago verde con jamón
- Lubina con calamar, calabaza, queso y hojas de espinacas
- Rodaballo al romesco con almejas y mejillones
- Atun salteado con cebolla morada, tomate y piparra
- Presa ral con hummus de berenjena, mayonesa de ajo negro y salsa de finas hierbas



MENÚ DE LA CASA

- Anchoas sobre coulis de tomate natural
- Crujiente de Habitas con butifarra
- Croquetas Pescado y marisco
- Chocos fritos
- Mejillones al vapor
- Fideua
- Paella marinera
- Espuma de crema catalana quemada
- Pan por persona



PARA PICAR EN MESA

- Chocos fritos
- Croquetas de pescado y marisco
- Chipirones a la plancha
- Atadillos de langostinos crujientes
- Almejas a la marinera
- Mejillones al vapor



TAPAS

- Atadillo de langostino crujiente
- Nuestras patatas bravas, otro concepto
- Sepia a la plancha con cebolla caramelizada
- Mejillones al vapor
- Nuestros calamares version otoño/invierno
- Pulpo a la gallega
- Nuestro salmón en adobo
- Nuestras sardinas brasa con pimientos asados y aceitunas verdes
- Paleta ibérica de bellota 5 Jotas Sánchez Romero Carvajal
- Anchoas sobre coulis de tomate natural
- Croquetas de pescado y marisco
- Tempura de verduras
- Ceviche de corvina
- Foie micuit, manzana, queso y chocolate
- Falafel con tzatziki, col roja encurtida y pan árabe
- Pan de coca de cristal con tomate
- Pan por persona



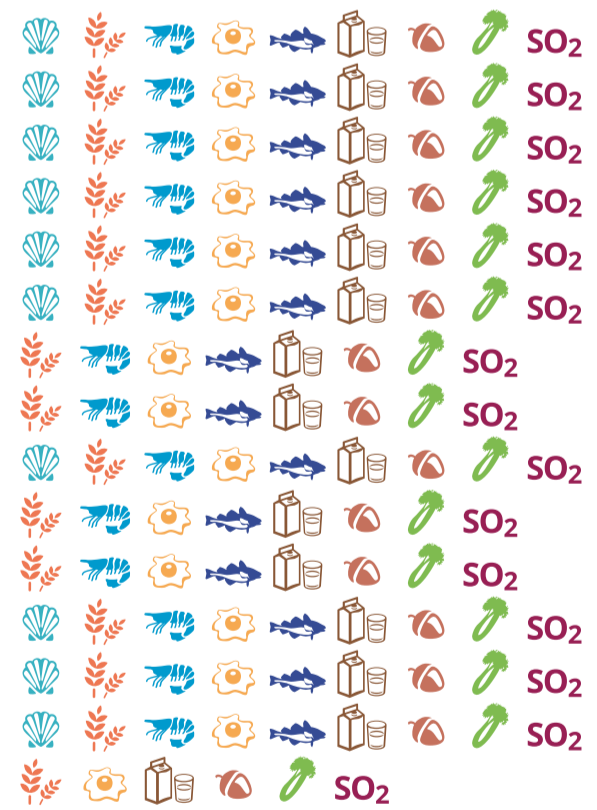
ENTRANTES

- Ensalada de la huerta
- Ensalada tibia de queso de cabra con confitura de cebolla
- Gazpacho tradicional con picatostes
- Pasta fresca con infusión cremosa de parmesano, langostinos, ceps y aceite de trufa
- Sopa de pescadores



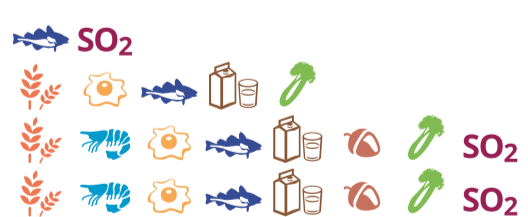
ARROCES

- Fideuá de sepia y gambas
- Arroz negro de sepia y gambas
- Arroz caldoso marinero
- Arroz de pulpitos y alcachofas
- Paella marinera
- Paella mixta
- Arroz de bacalao y verduras
- Arroz de verduras
- Arroz a la sitgetana
- Arroz de langostinos y "ceps" con chimichurri
- Arroz frito con bogavante y "moixernons"
- Arroz parellada
- Arroz banda
- Arroz caldoso de bogavante a la marinera
- Arroz de cerdo ibérico con ceps y trompetillas de la muerte



PESCADOS

- Dorada a la sal
- Lenguado a la plancha
- Caldereta de bogavante
- Suquet de rape con gambas y almejas



CARNES

- Entrecot a la pimienta negra
- Solomillo de ternera con muselina de ceps y foie
- Espalda de cabrito asada y deshuesada



POSTRES

- Bizcocho de chocolate fluido
- Fruta de la pasión
- Tiramisú a nuestra manera
- Torrija tradicional con helado de nata
- Refrescante de chocolate (chocolate, limon y menta)
- El nostre lemon pie
- Espuma de crema catalana quemada
- Flan de queso con helado de carquiñolis
- Sorbete de frutas
- Helado de vainilla
- Irish coffee
- Bolas de helado; cítricos y verduras
- Bolas de helado; galleta maría
- Bolas de helado; flan de huevo con caramelo quemado
- Cristal gourmet de almendra tostada con turrón de jijona
- Cristal gourmet de vainilla mejicana
- Cristal gourmet de chocolate Grand Cru 72% de cacao con nuez de pecan
- Cristal gourmet de limón exprimido

