



## PARA PICAR

- |  |                               |
|--|-------------------------------|
| Edamames salteados                         | Gambas en tempura             |
| Patatas bravas                             | Sepia a la plancha            |
| Ensaladilla rusa                           | Calamares a la plancha        |
| Albóndigas caseras                         | Calamares a la andaluza       |
| Oreja de cerdo a la gallega                | Chipirones a la andaluza      |
| Tortilla de patatas y cebolla              | Colas de gamba al ajillo      |
| Alcachofas confitadas con jamón ibérico    | Pulpo a la gallega            |
| Pimientos de Padrón con sal gorda          | Anxoas de "l' Escala"         |
| Tabla de surtido de quesos                 | Boquerones de l'Escala Fritos |
| Croquetas de jamón ibérico y pollo (4 uni) |                               |

## ENTRANTES

- Ensalada de bogavante entero en la vinagreta de salmón ahumado (15min)
- Ensalada de canónigos con burrata, tomates cherries y pesto
- Ensalada de queso de cabra con bacon, frutos secos y manzana
- Tomate con ventresca y cebolla de Figueres
- Cogollos de Tudela con atún y anchoas con romesco
- Carpaccio de solomillo de buey con Granna Padano.
- Salmón Noruego ahumado con tostadas
- Foie de pato "mi-cuit" casero con tostadas de pasas
- Tártar de salmón con aguacate y manzana verde

## IBÉRICOS

- Jamón de Bellota Gran Reserva cortado a mano con pan de cristal
- ½ Jamón de Bellota Gran Reserva cortado a mano con pan de cristal Cecina de Wagyu con pan de cristal
- Tacos de jamón de Bellota Gran Reserva con pan de cristal
- Surtido de embutidos ibéricos con pan de cristal

## PANES

- Pan
- Pan sin gluten
- Masa de pan con mantequilla 180gr Pan de cristal con tomate

## ENTRANTES CALIENTES

---

- Caracoles de Lérida a la llauna
- Huevos rotos con patatas y jamón de Bellota
- Huevos rotos con patatas y chistorra
- Verduras a la plancha con salsa romesco
- Sopa de pescado y marisco
- Sopa de cebolla gratinada con yema de huevo
- Canelones gratinados al estilo de la abuela
- Espaguetis con salsa boloñesa

## ARROCES Y PAELLAS

---

**Todos nuestros arroces son para un mínimo de 2 personas.  
Precio por persona.**

- Arroz caldoso con bogavante
- Arroz negro con sepia en su tinta
- Paella de mariscos
- Paella mixta
- Fideuá Mediterránea
- Arroz caldoso de marisco
- Arroz seco de chuletón con su grasa y pimiento del piquillo.

## PESCADOS

---

- Pulpo a la plancha sobre parmentier de patata y pimiento de la Vera
- Filete de rodaballo asado con tomate fresco y almejas
- Filete de lubina al estilo Donosti
- Dados de rape con gambas y calamares
- Rape a la plancha con verduritas de temporada
- Dorada a la plancha con verduritas de temporada
- Salmón a la plancha con verduritas de temporada
- Lenguado a la plancha con verduritas de temporada

# NUESTRA CARNE

## ESPECIALIDADES

Steak tartar de filete de vaca premium

Cochinillo al horno

Pierna de cabrito al horno

Medallón de filete de buey con "foie-gras poêlé"

a la reducción de oporto y uvas

Hamburguesa de Chuletón con bacon, cheddar,  
salsa secreta y pan de brioche

## AL CARBÓN JOSPER

Lomo alto de vaca Premium con hueso (1100 g)

(40 días de maduración)

Lomo bajo de vaca Premium con hueso (700 g)

(40 días de maduración)

T-bone de vaca Premium con hueso (900 g)

Entrecot de vaca Premium (40 días de maduración) (350 g)

Solomillo de vaca Premium (200 g)

Entrecot de ternera (300 g)

Chuleta de ternera con hueso (700 g)

Pollo a la brasa (20 minutos)

Chuletas de cordero

Magret de pato

Butifarra

**Todas las carnes incluyen una guarnición a elegir: Patatas fritas, Patatas al caliu  
o Ensalada verde.**

## GUARNICIONES Y SALSAS

Patatas al horno

Roquefort

Patatas chips fritas

Pimienta verde

Patatas fritas

Oporto y uva

Lechuga verde

Allioli

Maionesa

## MARISCO

---

Ostra Gillardeau Nº2 (unitat)  
"Zamburiñas" a la plancha  
Cigalas grandes abiertas a la plancha  
Gambas rojas a la plancha  
Mejillones al vapor y al perfume de laurel  
Buey de mar  
Bogavante a la plancha  
Almejas fina en salsa verde o a la plancha

## MARISCADAS

---

Bogavante entero con patatas fritas y huevo frito  
al estilo de Formentera

Surtido de Marisco  
(2 gambas rojas, 2 cigalas, 2 langostinos,  
mejillones al vapor, almejas y 1 zamburiña)

Mariscada completa para compartir  
(2 ostras, 1 bogavante entero, almejas, mejillones al vapor,  
6 gambas rojas, 4 cigalas, 2 zamburiñas)

Parrillada de pescado y marisco  
(Rape, salmón, merluza, rodaballo, lubina, almejas, mejillones y  
calamares)

## PLATOS PARA NIÑOS

---

Espaguetis boloñesa  
Pechuga de pollo rebozado con patatas fritas  
Rape a la plancha con patatas fritas  
Medallón de filete de vaca con patatas fritas