

PARA ABRIR BOCA



OSTRAS FRANCESAS LOUIS NUM.3 4,90/ud.

GILDAS DE ANCHOA, PIPARRAS Y ACEITUNAS 3,50/ud.

BOQUERONES HECHOS EN CASA CON NUESTRA SALSITA NIKKEI 8,50

LINGOTE DE PAN BRIOCHE, CREMA DE PARMESANO, CARPACCIO DE UVA, PEPINO Y ALCAPARRAS 4,90/ud. *VICIO*

ANCHOAS SAN FILIPPO (6uds.) 12,40

SALMOREJO CON HUEVO DURO Y JAMÓN IBÉRICO. RECETA DE LA JEFA CORDOBESA 13,90

MEJILLONES AL NATURAL CON MANTEQUILLA Y SAKE 12,90

ENSALADILLA RUSA CON ANGUILA AHUMADA Y PEPINILLOS 13,90

TABLA DE QUESOS. ACOMPAÑADO DE MEMBRILLO, NUECES Y UVAS 18,50
Idiazabal Ikain ahumado, Garrotxa Bauma de cabra, Dehesa de Guadaña curado de oveja Churra y Fourme d'Ambert azul de vaca

ALMEJAS THAI 15,90

BRAVAS GAMBERRAS 6,50 *IMPRESINDIBLE*

FRITURA DE PESCADO 13,90

CHOCOS A LA ANDALUZA CON MAIONESA DE KIMCHI Y LIMA 14,90

TALLARINAS BRASA AJO Y PEREJIL 16,90

BERBERECHOS EN LATA 16

ACEITUNAS RELLENAS DE ANCHOA 4

PATATAS CHIPS BOLSA 2,50

PAN DE PUEBLO (hecho por nosotros) 3

PAN SIN GLUTEN 3

ENSALADAS

TOMATE COR DE BOU 14,90

De nuestros amigos del Parc Agrari, relleno de burrata, pesto verde, tomate seco y aceitunas negras

ENSALADA DE SASHIMI DE SALMÓN 14,90

Aguacate, gamba roja, garrapiñadas de jengibre y vinagreta de Maracuyá

ENSALADA DE HIGOS FRESCOS 14,90

Cherrys, queso azul, garrapiñada de almendras y aderezo balsámico y jamón ibérico 100% bellota (SOLO TEMPORADA)

ENTRANTES

VIEIRAS CON SU CONCHA ESTILO JAPO. 21,50 *ADICTIVO*

JAMON IBÉRICO 100% BELLOTA 24,90

Cortado a mano

CEVICHE DE CORVINA 21,90

Con leche de tigre, cebolla roja, aguacate y chips de plátano

HUEVOS ROTOS DE POTA BLAVA 17,50

A baja temperatura, con patatas y cebolla confitadas, jamón ibérico de bellota y tartufata

TATAKI DE ATÚN BLUE FINN 20,50

Con alga wakame, salsa ponzu, garrapiñada de genjibre y aji amarillo

BERENJENA ASADA AL JOSPER 18,90

Con burrata, pesto rojo, endivias flambeadas con miel, pipas de girasol y salvia frita

CANELÓN DE CARRILLERA IBÉRICA 19,50

Con demi-glaze y setas shitake sobre cama de chirivía

CROQUETAS DE CHULETÓN (4uds.) 8,50

Ahumado al Josper, con all i oli

CROQUETAS DE GAMBA ROJA (4uds.) 8,50

Con all i oli

GAMBAS AL AJILLO 19

Braseadas con Manzanilla al estilo gamberro

PATA DE PULPO 19,80

A la parrilla con mihojas de patata y mantequilla, salsa provenzal y chimichurri

SALPICÓN DE PULPO Y GAMBA ROJA 18,90

A nuestra manera, con aceitunas Kalamata, pepinillos, alcaparras y cebolla encurtida

PAN DE CRISTAL CON TOMATE 3

DEL MAR

LOMO DE SALMÓN 20,90

Con yogur de coco, calabaza asada a la leña, salsa teriyaki, crujiente de quinoa y salvia

CALAMARES RELLENOS 20,70

De butifarra del perol, panceta ibérica y piñones

DORADA A LA SAL 19,90

Con puré de coliflor

RODABALLO 1KG (MIN. 2P) 24,90 p/p

Estilo Guetaria con patata panadera y cebolla al horno

CABRACHO A LA BILBAÍNA (aprox. 1 KG) (MIN. 2P) 39,90 p/p *MUY TOP*

Con patatas panaderas y cebolla con su esqueleto rebozado con harina de garbanzo

BOGAVANTE AL AJILLO CON PATATA PANADERO Y HUEVOS FRITOS 1/2 KG (MIN. 2P) 27,90 p/p

DEL CAMPO

CHULETÓN RAZA BLACK ANGUS DEL PAIS VASCO (aprox. 1/2 KG) MÁS GUARNICIÓN 38

COSTELLÓ (CHULETÓN) DE GIRONA, MADURADA 45 DÍAS (aprox. 1/2 KG) MÁS GUARNICIÓN 38

COSTILLA DE VACA MACHETE 23,50

A baja temperatura 12 horas a 70 grados con salsa de su reducción y patatas al horno

STEACK TARTAR 20,90

Con pecorino, elige tu punto picante!

NUESTRA BURGER BLACK ANGUS 15,90

Con queso, cebolla caramelizada, pepinillos, huevo frito y patatas

CARPACCIO DE KOBE A-5 DE MÁXIMA INFILTRACIÓN CON TRUFA DE VERANO 38

CHIVITO AL PAN VIP 20,50

Con ternera Black Angus, pan brioche, jamón dulce, bacon ahumado, queso mozzarella, pimienta caramelizado, huevo frito, lechuga, tomate, mayonesa y patatas

PARA LOS PEQUES

PECHUGA DE POLLO REBOZADA CON PATATAS 12,90

HAMBURGUESA CON QUESO Y PATATAS FRITAS 12,50

ARROCES



ARROZ NEGRO CON CIGALA, GAMBA ROJA, PULPITOS, SEPIA Y CARABINEROS (MIN. 2P) 24,50 p/p

ARROZ MACHETE DE TERNERA, COSTILLA IBÉRICA Y TROMPETAS DE LA MUERTE (MIN. 2P) 24,50 p/p

ARROZ DE BOGAVANTE (MIN. 2P) 27,50 p/p

ARROZ DEL AVI ESTEVE MIXTO CON COSTILLA DUROC, GAMBA ROJA, MEJILLONES Y ALMEJAS (MIN. 2P) 24,50 p/p *ESPECIAL TACUAR*

POSTRES

TORRIJA GAMBERRA CON CREMA DE PISTACHO, CHOCOLATE BLANCO Y HELADO DE VAINILLA 8,50 *POSTRE 5 ESTRELLAS*

PASTEL DE QUESO AL HORNO DE LA NONNA DONATA 7,90

TARTA CHAJÁ 7,90
Postre típico de Uruguay, con melocotón, nata, merengue italiano y dulce de leche

COULANT DE DULCE DE LECHE 8,50
Casero con helado de crema

SORBETE DE LIMÓN REVITALIZANTE 8,50
Con matcha, hierbabuena y crocante de jengibre

LINGOTE DE CHOCOLATE TOBLERONE 8,50
Con salsa de frutos rojos, texturas de chocolate y helado de caramelo salado

DOBLE CARAMELO 8
Chocolate blanco y nueces pecana con doble de caramelo salado y helado de vainilla *****

PIÑA OSMOTIZADA 8
Con helado de coco, virutas de coco natural y flambeada con Ron Zacapa 23 años

PIJAMA 7,50
Si has nacido en los 70-80 no hace falta explicación



Dale un vistazo a los alérgenos



BEBIDAS

CERVEZA (copa)	3
CERVEZA (caña)	2,20
AGUA (500ml)	2,50
REFRESCOS	3

OPAS DE ...

VINO BLANCO	3,80
VINO ROSADO	3,80
VINO NEGRO	3,80
TINTO DE VERANO (copa grande)	4,90
CAVA	3,50

CAFES

CAFÉ CON LECHE	2,50
CAFÉ	2
CAFÉ CON HIELO	2,20
CARAJILLO	2,90

EL MEDITERRANEO MAS GAMBERRO

