

BAR BOQUERIA

COMENCEM COMPARTINT UNES TAPES,

| | |
|---|-----------------|
| Calamars a l'andalusa amb maionesa de cítrics | 17,50 € |
| Albergínies glacejades al vapor amb vinagreta de iogurt i pernil | 11,40 € |
| Mochi de sobrasada mallorquina, praliné de nous i formatge i una teula de taronja | 5,20 € |
| Briox torrat de: Cochinita pibil | 7,00 € |
| Cua de bou amb làmines de champinyons | 7,00 € |
| "Cojonudo"(xoriç i ou de guatlla) amb salsa chipotle | 7,00 € |
| Múrgules amb crema de foie gras | 17,00 € |
| Cruixent de tonyina escabetchada/entatxonada | 5,80 € |
| Gambeta vidre de Huelva fregida | 14,50 € |
| Gelatina de sangria amb fruita i escopinyes | 12,00 € |
| Calamarsets fregits sense/amb ou | 17,00 / 18,50 € |
| Galeta de gambetes | 5,80 € |
| Gambes a l'allet amb canyella i pebrots d'Espelette | 17,80 € |
| Peixet i gambetes atrapades en una red d'alga | 15,00 € |
| Mossets de calamar | 9,00 € |
| Taco tapa de secret ibèric de porc | 8,00 € |
| Croquetes cremoses i cruixents: Pernil 100% ibèric de glà i pols sec de tomàquet | 2,80 €/pz |
| Calamars a la seva tinta | 3,00 €/pz |
| Cub de patata i alga nori amb tonyina i un pèl picant | 5,80 € |
| Patates braves amb dues salses i terra de sobrasada | 5,20 € |
| Pebrots del padró fregits | 6,00 € |
| Albergínies al forn confitades amb mel de canya i pernil de glà | 11,90 € |
| Seitons fregits a l'andalusa | 6,50 € |
| Pà amb tomàquet i pernil de glà | 6,60 € |
| Olives gordal | 4,50 € |
| Pà de coca torrat amb tomàquet | 4,10 € |

PERNILL 100% IBÈRIC DE GLÀ 5 JOTAS, JOSELITO or JUAN MANUEL.

**1/2 RACIÓ
SENCERA** 17,00 €
22,80 €

3 OSTRES GUILLARDEAU or Utah Beach from 13,50 /12,00€

1 ostra al forn amb salsa barbacoa o ponzu cítrica 5,00 €

CAVIAR IRANÍ, Terrina de caviar: 10 grs 19,00 €

AMANIDES I VERDURES

| | |
|--|---------|
| Amanida tibia de gambes, alvocat, ametlles torrades i vinagreta de mostassa antiga | 13,90 € |
| Guacamole acabat a taula amb gambes de vidre | 15,50 € |
| Burrata, núvol de tomàquet, bonítol i gelat de alfàbrega | 12,50 € |
| Graellada de verdres al forn Jospet de carbó | 12,50 € |

ELS OUS DE LA BOQUERIA

| | |
|---|---------|
| Ou poché, txangurro, salsa ponzu, emulsió del seu propi corall i ous d'arengada | 10,50 € |
| Ous fets a baixa temperatura, foie-gras, trufa i ceps confitats | 9,00 € |

NEGRE

| | COPA | AMPOLLA |
|------------------------------------|--------|---------|
| TARIMA MONASTRELL Alicante | 4,00 € | 17,00 € |
| PROTOS Roble Ribera Duero | 4,20 € | 20,50 € |
| LUÍS CAÑAS Crianza Rioja | 4,50 € | 21,50 € |
| RAMON BILBAO. Reserva | 4,60 € | 21,50 € |
| PRUNO Ribera Duero | 4,90 € | 21,50 € |
| PROTOS. Crianza. Ribera Duero | 5,50 € | 25,00 € |
| VIÑA ARDANZA, Reserva Rioja | 6,00 € | 28,50 € |
| VIÑA PEDROSA, Crianza Ribera Duero | 6,00 € | 30,00 € |

BLANC

| | | |
|----------------------------|--------|---------|
| MAR & CEL. Penédes | 4,10 € | 15,50 € |
| VIÑA MAYOR. Verdejo Duero | 4,20 € | 18,00 € |
| VIÑAS VERO. Chardonnay | 4,20 € | 17,50 € |
| VIÑA ESMERALDA.Penedés | 4,40 € | 18,50 € |
| JOSE PARIENTE. Verdejo | 4,70 € | 21,50 € |
| FINCA LA COLINA. Sauvignon | 5,20 € | 26,00 € |
| TERRAS GAUDA. Albariño | 5,00 € | 24,00 € |

ELS ESPECIALS DEL NOSTRE BAR

| | |
|---|---------|
| Carpaccio de cua de bou | 14,40 € |
| Llobarro sencer fregit en escabetch | 24,00 € |
| Arròs negre cruixent amb gambetes i allioli de cítrics | 10,50 € |
| Sashimi de salmó ecològic marinat i salsa de 5 cítrics | 14,30 € |
| Tataki sake de tonyina vermella | 17,10 € |
| Vieires amb núvol de tinta de sèpia sobre parmentier de fonoll | 18,50 € |
| Cevitxe de reig amb salsa ají groc i xoclo | 17,40 € |
| Tàrtar de tonyina amb niu de fideus i espuma d'ou marinat en soia | 17,10 € |

RACÓ DEL POP

| | |
|---|---------|
| Pop cruixent de Kimchi | 20,40 € |
| Pop amb "caula limeña", arròs negre fregit i maionesa d'oliva | 22,50 € |
| Pop a la gallega amb cremós de patata Ratte | 18,20 € |
| Pop adobat en oli de pimentó i parmentier trufada | 21,20 € |
| Pop fregit amb sèsam blanc i negre | 17,10 € |

RACÓ DEL FOIE

| | |
|--|---------|
| logurt de foie amb gelatina d'Oprto i espuma de parmesà | 8,50 € |
| Encenalls de foie amb crocant de pinyons, gelea de vi i litxis | 10,50 € |
| Lingot de foie banyat en or i farcit de fruita | 9,50 € |

MARISCS A LA BRASA AMB GRAELLA VASCA DE CARBÓ

Mariscada: 2 estils de gamba, gambot, llagostins, navalles, cloïsses, escamarlans, musclos, "zamburiñas" i escopinyes

| | | |
|-----------------------------|------------------|----------------|
| | 1 pers. / 2 pers | 49,00€/ 79,00€ |
| .Mariscada amb ½ llamàntol. | 1 pers. / 2 pers | 67,00€/105,00€ |

Gambot, escamarlans o gamba allistada 12,00 €/ 10€ / 10€/100grs

Llamàntol sencer o mig 10,00 €/100 grs

Cloïsses del Cantàbric al cava 18,00 €

Navalles gallegues amb sofregit d'aji 17,50 €

Musclos a la marinera 12,00 €

Tapa de gamba llagostinera 15.50 €

PEIX A LA GRELLA VASCA O AL FORN DE JOSPER DE CARBÓ

| | |
|---|---------------|
| Calamar al forn amb risotto i cruixent d'arròs negre | 21,80 € |
| Llom de tonyina d'Almadrava acompanyat amb lingot de verdres de temporada | 20,60 € |
| Llobarro/Orada al forn o a la graella amb patates | 19,20€/24,00€ |
| Sardines a la graella | 12,00 € |
| Salmó ecològic Kvitsoy | 15,20 € |
| "Fish & Chips" a la nostra manera | 17,90 € |

CARNS FETES EN FORN JOSPER DE CARBÓ

| | |
|--|----------------|
| Terrina de xai confitat amb dàtils i cous cou | 15,60 € |
| Filet de vedella, puré de patata especial i French garden | 25,10 € |
| Entrecot de llom Baix Txogitxu, lleugerament madurat 400-600gr, amb pebrots de padró i patates | 7,00 €/100 grs |

POSTRES

| | |
|---|---------|
| ...Nutela per morir-se i pà de pessic de coco | 12,00 € |
| Mousse de taronja i festuc amb gelatina de fruita | 9,00 € |
| Montblanc | 9,00 € |

VINS&BEGUDES

ROSAT

| | | |
|--------------------------------------|--------|---------|
| MARQUÉS DE CÁCERESEXCELLENCE PREMIUM | COPA | AMPOLLA |
| GRAN FEUDO EDICION ROSADO SOBRE LIAS | 4,30 € | 17,00 € |
| MUGA | 4,60 € | 20,50 € |

SANGRÍA

| | |
|-----------------|--------|
| COPA DE SANGRIA | 5,20 € |
|-----------------|--------|

CAVAS & CHAMPAGNE

| | | |
|------------------------------------|--------|---------|
| PERELADA BRUT NATURE CUVÉE SPECIAL | 4,25 € | 17,50 € |
| RAMON CASALS BRUT NATURE | 4,50 € | 18,50 € |
| RIMARTS BRUT RESERVA | 4,75 € | 20,00 € |
| JUVE Y CAMPS ESSENTIAL | 4,75 € | 20,00 € |
| JUVE Y CAMPS ROSADO | 4,80 € | 22,00 € |
| MOET CHANDON 750 CC | 9,00 € | 47,00 € |
| MOET CHANDON 250 CC | | 16,00 € |