



EMPEZAR COMPARTIENDO UNAS TAPAS

Un calamar a la andaluza y ali oli negro	18 80€
Buey de mar sin caparazón y aguacate	12 50€
Rabo de toro	16 50€
Steak tartar /con tuétano	15 90€/18 90€
Bombas de salmorejo con jamón de bellota	12 00€
Canelón de pollo rustido y bechamel de foie y trufa ...	14 50€
Buñuelos de queso y jamón de bellota en tempura ..	12 00€
Bocaditos como buñuelos de bacalao	12 80€
Sardinas ahumadas y jugo de ajoblanco	13 60€
Cangrejos de rio o mar en salsa de Luisiana	14 80€
Chipirones fritos y piel de lima	16 90€
Cazuelita de gambas, algo picantes, con setas	19 80€
Tartar de atún	16 60€
Ceviche de mariscos	16 90€
Tataki de atun	16 60€
Dados de solomillo con salsa	15 80€
Berenjenas confitadas, jamón de bellota y miel de caña ..	9 90€
Montaña de gambas en tempura y ensalada	18 90€
Croquetas: jamón ibérico de bellota(min. 2 unid) o croquetas de Clara(pollo (min. 2 unid.)	3 20€ / 2 70€
Boquerones fritos con piel de limón	12 90€
Albóndigas de pulpo con pistachos	12 20€
Pimientos de padrón	10 50€
Gambas al ajillo con pimiento de espelette	18 80€
Patatas bravas (milhojas) , salsa de sobrasada y alioli	9 80€
Anchoas en salazón del cantábrico, tamaño 00, con jugo y pate de aceitunas, mousse de piparras y pan con tomate (min. 3 unid.)	4 00€/unit.
Olivas gordal.....	4 20€

ENSALADAS Y VERDURAS

Ensalada tibia de gambas, aguacate, almendras y vinagreta de mostaza antigua	14 80€
Guacamole con gambitas blancas fritas	13 50€
Burrata, lágrimas de pimiento y tomates semi secos y secos con nube de tomate	13 50€
Parrillada de verduras con salsa	13 50€

LOS HUEVOS DEL BAR BOQUERÍA

De chorizo	10 90€
Huevos fritos con atún , aguacate y huevas de pescado ...	14 80€
Huevos con carbón y jamon de bellota	13 80€

OSTRAS DE MARENNES

3 ostras al natural o a la parrilla	12 60€
1 ostra super special(min. 2)	4 50 € /unit
3 ostras con tres salsas.....	15 60€

RINCÓN DEL PULPO

Pulpo a la gallega con humus	19 50€
Pulpo adobado en aceite pimentón	19 50€

NO SE VAYA SIN PROBAR UNO

Dados de arroz crujiente con salmón y salsa ligeramente picante	16 70€
Cazuelita de mariscos	19 80€
Carpaccio de ternera al Oporto con foie y queso Idiazabal	13 50€
Sardinas marinadas con tres salsas	13 80€
Arroz negro crujiente con quisquillas.....	10 20€
Rape en suquet	14 80€
Delicias de cerdo en mini bollitos	12 60€
Tajín de mariscos	19 80€

JAMÓN 100% IBÉRICO DE BELLOTA Y EMBUTIDOS

½ Ración/ Ración con pan con tomate	18 50€ / 23 50€
Surtido de jamón y 3 embutidos de bellota, queso y pan con tomate	23 90€

PESCADOS Y MARISCOS A LA BRASA

Cacerola de pulpitos con setas	16 50€
Buey de mar parrilla/ con salsa	21 50€ / 23 00€
Salmón noruego Kvistoy o atún (con salsa +2 €)	16 50€ / 18 50€
Sepia con salsa	15 90€
Mejillones con salsa Bernesa	13 80€
Gambas a la brasa/ a la sal	16 60€ / 19 50€
Navajas gallegas/ con tres salsas	16 00€ / 19 50€
Fish and chips con espuma de adobo	15 90€
Parrillada de mariscos	49 50€
Una lubina de 400-500 grs	18 50€
Almejas con salsa	19 50€
Un calamar a la brasa con salsa	19 50€
Zamburiñas	15 90€
Vieiras en salsa	16 30€
Sardinas	13 80€
Bogavante parrilla o con salsa	36 00€
Cigalas/gambón-carabinero/langostinos con salsa limón ajillo	19 50€

CARNES A LA BRASA

Pollo canibal	12 50€
Chuleton 500-600grs/con salsa anticucho ...	28 80€ / 30 00€
Costillas de cordero /con salsa anticucho ...	18 80€ / 20 00€
Solomillo con demi glace y french garden	13 90€

PAN

Pan de coca con tomate	4 30€
Pan con mantequilla de oveja	3 20€
Pan de hojaldre con tomate	4 90€

POSTRES

Limon Pie	8 00€
Tarta de queso	8 00€
Crema catalana/ de mango o fruta de la pasión	6 00 € / 7 50€
Lingote foundant de tres chocolates	7 50€
Coulant de chocolate	6 50€
Flan / flan de brie	6 00 € / 8 00€
Bento box	7 50€



TO BEGING WITH SHARED TAPAS

One fried squid Andalusian style and black ali oli	18 80€
Edible crab whitout shell and advocate	12 50€
Oxtail	16 50€
Steak tartare / with marrow	15 90€/18 90€
Gazpacho bombs with acorn fed ham	12 00€
Chicken cannelloni with truffled bechamel and foie ...	14 50€
Cheese and acorn fed ham fritters with tempura	12 00€
Morsels like real codfish fritters	12 80€
Smoked sardines with garlic and white gazpacho (ajoblanco).....	13 60€
River or sea crabs with Louisiana sauce	14 80€
Fried baby squids with lime skin	16 90€
Casserole of prawns slightly spicy and mushrooms	19 80€
Tuna tartare	16 60€
Seafood ceviche	16 90€
Tuna tataki	16 60€
Tenderloin dices with sauce.....	15 80€
Confited auberginiess with acorn fed ham and cane honey ..	9 90€
Tempura shrimp mountain with salad	18 90€
Croquettes: iberian acorn-fed ham or Clara´s croquettes (chicken) (min. 2 unit.)	3 20€/ 2 70€
Fried anchovies whit lemon skin	12 90€
Octopus meatballs with pistachios	12 20€
Baby green peppers (pimiento de Padrón)	10 50€
Prawns with garlic, cayenne and Espelette pepper	18 80€
Patatas Bravas (potato mille-feuille) with two sauces sobrasada and alioli	9 80€
Cantabrian anchovies size 00, with olive juice and pate, mousse piparra, bread with tomato (min. 3 unit.) .	4 0€/unit.
Olives gordal.....	4 20€

SALADS AND VEGETABLES

Warm prawns, avocado and mostard vinaigrette	14 80€
Fried prawns with guacamole	13 50€
Burrata with pepper tears, dry and semi dry tomatoes and tomato cloud	13 50€
Assorted baked vegetables with sauce	13 50€

THE BAR BOQUERIA EGGS WITH

With chorizo sausage	10 90€
Fried eggs with tuna , avocado and tish roe	14 80€
With charcoal and acorn-fed ham	13 80€

OYSTERS MARENNES

3 Oysters, raw or grilled	12 60€
1 Oyster super special (min. 2)	4 50€ / unit
3 Oysters and 3 sauces.....	15 60€

CORNER OF THE OCTOPUS

Galician style octopus with hummus.....	19 50€
Marinated octopus in paprika oil and truffed parmentier	19 50€

DON ´T LEAVE WITHOUT TO TASTE ONE

Crispy sushi rice dice with lightly spicy salmon ..	16 70€
Casserole of seafood	19 80€
Beef carpaccio with port wine, foie gras and Idiazabal cheese	13 50€
Marinated sardines with three sauces	13 80€
Crunchy black rice with small shrimps and citric mayonnaise	10 20€
Monkfish in Suquet	14 80€
Pork delicacies in small buns.....	12 60€
Seafood tajin	19 80€

100% IBERIAN ACORN-FEED HAM AND CURED MEATS

½ Portion / Whole Portion with bread with tomato	18 50€ / 23 50€
Assortment of three sausages, ham and cheese with bread with tomato	23 90€

CHARCOAL GRILLED FISH AND SEAFOOD

Little octopus casserole with mushrooms	16 50€
Edible crab / with sauce	21 50€ / 23 00€
KVISTOY Norwegian Salmon / tuna (with sauce + 2 00 €)	16 50€/ 18 50€
Cuttlefish with sauce	15 90€
Mussels with béarnesa sauce.....	13 80€
Grilled prawns / prawns cooked in salt	16 60€ / 19 50€
Grilled living razor/ with three sauces	16 00€ / 19 50€
Fish and chips with marinade foam	15 90€
Seafood Barbecue: prawns, living razor, mussels, Norway lobster, clams, small baby scallops	49 50€
Fresh sea bass 400 - 500 grs	18 50€
Clams with sauce	19 50€
One grilled squid with sauce	19 50€
Small scallops	15 90€
Scallops with sauce	16 30€
Fresh sardines	13 80€
Grilled lobster or with sauce	36 00€
Norway lobster / shrimp - prawns / prawns with garlic lemon sauce	19 50€

CHARCOAL GRILLED MEATS

Cannibal chicken	12 50€
Beef entrecot Txongitxu +- 500-600 grs/ with anticucho sauce	28 80€ / 30 00€
Grilled lamb rack / with anticucho sauce.....	18 80€ / 20 00€
Sirloin special potato puree and french garden	18 90€

BREAD

Catalan bread with tomatoe	4 30€
Bread with sheep butter	3 20€
Tomato puff pastry bread	4 90€

DESSERTS

Lemon Pie	8 00€
Cheese Cake	8 00€
Catalan cream with mango/ passion fruit ...	6 00€ / 7 50€
Three chocolates foundant lingot	7 50€
Chocolate Coulant.....	6 50€
Flan / Bried Flan	6 00€ / 8 00€
Bento box	7 50€

COMMENCEZ PAR PARTAGER DES TAPAS

Calamar a la andalusien	18 80€
TOURTEAUX sans carapace et avocat	12 50€
Queue de bœuf	16 50€
Steak Tartare /avec moelle	15 90€/18 90€
Bombes de gazpacho avec jambon de gland	12 00€
Cannelloni de poulet rôti avec béchamel au foie et à la truffe..	14 50€
Beignets de fromage et de jambon en tempura	12 00€
Beignets de morue	12 80€
Sardines fumées et jus de gazpacho blanc (ajoblanco) .	13 60€
Écrevisses de mer ou de rivière à la sauce Lousiana	14 80€
Petits calmars frits et zeste de citron vert	16 90€
Casserole de crevettes, un peu épicée avec des champignons.	19 80€
Tartare de thon.....	16 60€
Ceviche de fruits de mer	16 90€
Tataki de thon	16 60€
Des de filet de bœuf avec sauce	15 80€
Aubergines confites, jambon et miel de canne	9 90€
Montagne de crevettes en tempura et salade	18 90€
Croquettes : jambon ibérique de gland (min. 2 pcs.) ou croquettes de Clara (de poulet (min. 2 pcs.)..	3 20€ / 2 70€
Petites anchois frites	12 90€
Boulettes de poulpe avec pistaches	12 20€
Petites piments de Padron frites	10 50€
Crevettes à l'ail avec piment d'Espelette	18 80€
Patates bravas (millefeuille), sauce sobrasada et aioli	9 80€
Anchois salés de Cantabrie, taille 00, avec jus et pâté d'olive, mousse de piparras et pain à la tomate (min. 3 pièces)	4 00€/unit.
Olives gordal.....	4 20€

SALADES ET LÉGUMES

Salade tiède de crevettes, avocat, amandes et vinaigrette à la moutarde ancienne	14 80€
Guacamole avec crevettes frites	13 50€
Burrata, larmes de poivrons et tomates semi-séchées et séchées et nuage de tomates	13 50€
Grillade de légumes avec sauce	13 50€

LES ŒUFS DU BAR BOQUERIA

Avec chorizo	10 90€
Œufs frits avec thon, à l'avocat et aux œufs de saumon ...	14 80€
Œufs avec charbon et au jambon de gland	13 80€

HUÎTRES DES MARENNES

3 huîtres nature ou grillées	12 60€
1 huître super spéciale (min. 2)	4 50 €/unit
3 huîtres avec trois sauces	15 60€

COIN DU POULPE

Poulpe au galicienne avec houmous	19 50€
Poulpe marinée à l'huile de pimenton	19 50€

NE PARTEZ PAS SANS EN AVOIR GOÛTÉ UNE

Dés de riz de sushi croquants avec saumon légèrement épicé	16 70€
Cocotte de fruits de mer	19 80€
Carpaccio de veau au porto avec micuit de foie et fromage Idiazabal	13 50€
Sardines marinées avec trois sauces	13 80€
Riz noir croustillant avec mini crevettes et ali oli	10 20€
Lotte en suquet	14 80€
Délices de porc en mini bouchées	12 60€
Tajine de fruits de mer	19 80€

JAMBON DE GLAND 100 % IBÉRIQUE ET SAUCISSES

½ Portion / Portion avec pain et tomate	18 50€ / 23 50€
Assortiment de jambon et 3 saucisses de gland et fromage	23 90€

FRUITS DE MER ET POISSON AU GRILL OU AU FOUR

Cocotte de petits poulpes avec champignons	16 50€
Tourteaux grillé / avec sauce	21 50€ / 23 00€
Saumon norvégien Kvistoy ou thon (avec sauce +2 €)	16 50€ / 18 50€
Seiche avec sauce	15 90€
Moules à la sauce Bernesa	13 80€
Crevettes rose grillées / au sel	16 60€ / 19 50€
Couteau de mer (Galice)/ avec trois sauces	16 00€ / 19 50€
Fish and chips avec écume marinée	15 90€
Grillade de fruits du mer	49 50€
Une loup de mer de 400-500 grammes	18 50€
Palourdes en sauce	19 50€
Calamar grillé avec sauce	19 50€
Petonscles	15 90€
Coquilles Saint-Jacques avec sauce	16 30€
Sardines	13 80€
Homard grillé ou en sauce	36 00€
Langoustines / crevettes rouge /crevettes tigrée en sauce ail et citron	19 50€

VIANDES AU GRILL OU FOUR CARBON

Poulet cannibal	12 50€
Carre du veau 500-600grs/avec sauce anticucho ...	28 80€ / 30 00€
Côtes d'agneau/ avec sauce anticucho	18 80€ / 20 00€
Filet de veau avec et French garden	13 90€

PAIN

Pain de coca avec tomate	4 30€
Pain de beurre de mouton	3 20€
Pain feuilleté à la tomate	4 90€

DESSERTS

Tarte au citron (LEMON PIE)	8 00€
Gâteau au fromage	8 00€
Crème brûlée/ avec mangue ou fruit de la passion	6 00 € / 7 50€
Lingot de trois chocolats	7 50€
Coulant de chocolat	6 50€
Flan / flan de brie.....	6 00 € / 8 00€
Bento Box	7 50€



COMENÇAR COMPARTINT UNES TAPES

Calamar a l'andalusa	18 80€
Bou de mar sense closca i alvocat	12 50€
Cua de bou	16 50€
Steak tartar/amb medul·la	15 90€/18 90€
Bombes de salmorejo amb pernil de gla	12 00€
Caneló de pollastre rustido i beixamel de foie i tòfona ...	14 50€
Bunyols de formatge i pernil de gla en tempura ..	12 00€
Mossets com a bunyols de bacallà	12 80€
Sardines fumades i suc d'ajoblanco	13 60€
Crancs de riu o mar en salsa de Luoisania	14 80€
Xipirons fregits amb pell de llima	16 90€
Cassoleta de gambes, una mica picants, amb bolets	19 80€
Tàrtar de tonyina	16 60€
Cevitx de marisc	16 90€
Tataki de tonyina	16 60€
Daus de filet amb salsa	15 80€
Auberginies confitades, pernil de glà i mel de canya ..	9 90€
Muntanya de gambes en tempura i amanida	18 90€
Croquetes: pernil ibèric de glà (min. 2 unid)	
o croquetes de Clara (pollastre) (min. 2 unid.)	3 20€ / 2 70€
Seitons fregits	12 90€
Mandonguilles de pop amb festucs	12 20€
Pebrots de padró	10 50€
Gambes a l'all amb pebrot de espelette	18 80€
Patates braves (milfulls) , salsa de sobrassada	
i allioli	9 80€
Anxoves del cantàbric 00, amb suc i pate d'olives,	
mousse de piparras i pa amb tomàquet	
(min. 3 unid.)	4 00€/unit.
Olives gordal.....	4 20€

AMANIDES I VERDURES

Amanida tèbia de gambes, alvocat, ametlles i	
vinagreta de mostassa antiga	14 80€
Guacamole amb gambetes fregides	13 50€
Burrata, llàgrimes de pebrot i tomàquets semi secs	
i secs i núvol de tomàquet	13 50€
Graellada de verdures amb salsa	13 50€

OUS DEL BAR BOQUERÍA

Amb xoriço	10 90€
Ous fregits amb tonyina , alvocat i ous de salmó .	14 80€
Ous amb carbó i pernil de gla	13 80€

OSTRES DE MARENNES

3 ostres al natural o a la graella	12 60€
1 ostra super special(min. 2)	4 50 €/unit
3 ostres amb tres salses	15 60€

RACO DEL POLP

Polp a la gallega amb humus	19 50€
Polp adobat en oli pebre picant i parmentier trufada ..	19 50€

NO S'EN VAGI SENSE PROVAR- NE UN

Daus d'arròs de sushi cruixent amb salmó	
lleugerament picant	16 70€
Cassoleta de marisc	19 80€
Carpaccio de vedella al Oporto amb foie	
i formatge Idiazabal	13 50€
Sardines marinades en tres salses	13 80€
Cruixent d'arròs negre amb quisquillas	10 20€
Rap en suquet	14 80€
Delícies de porc en petits mossets	12 60€
Tajín de mariscs	19 80€

PERNIL 100% IBÈRIC DE GLA I EMBOTITS

½ Ració / Ració amb pa amb tomàquet	18 50€ / 23 50€
Assortiment de pernil,	
3 embotits de gla i formatge	23 90€

PEIX I MARISCS A LA BRASA

Casserola de polpets amb bolets	16 50€
Bou de mar a la graella/ amb salsa	21 50€ / 23 00€
Salmó noruec Kvistoy	
o tonyina (amb salsa +2 €))	16 50€ / 18 50€
Sépia amb salsa	15 90€
Musclos amb salsa Bernesa	13 80€
Gambes a la brasa/ a la sal	16 60€ / 19 50€
Navaixes gallegues/ amb tres salses	16 00€ / 19 50€
Fish and xips amb escuma d'adob	15 90€
Parrillada de mariscos	49 50€
Un llobarro de 400-500 grs	18 50€
Cloïsses en salsa	19 50€
Calamar a la brasa amb salsa	19 50€
Zamburinyes	15 90€
Vieires amb salsa	16 30€
Sardines	13 80€
Llamàntol graella o amb salsa	36 00€
Escamarlans/gambón-carabiner/llagostins	
amb salsa llimona ajillo	19 50€

CARN A LA BRASA

Pollastre caníbal	12 50€
Chuleton 500-600grs/amb salsa anticucho ..	28 80€ / 30 00€
Costelles de xai/ amb salsa anticucho	18 80€ / 20 00€
Filet amb french garden	13 90€

PA

Pa de coca amb tomàquet	4 30€
Pa amb mantega d'ovella	3 20€
Pa de pasta full amb tomàquet	4 90€

POSTRES

Lemon pie	8 00€
Pastís de formatge	8 00€
Crema catalana/ de mango	
o fruita de la passió	6 00 € / 7 50€
Lingot foundant de tres xocolates	7 50€
Coulant de xocolata	6 50€
Flam / flam de brie	6 00 € / 8 00€
Bento box	7 50€