

PARA ACOMPAÑAR

- Coca de cristal con tomate 3,95

TAPAS PARA COMPARTIR

- Anchoas del Cantábrico, tamaño 00, mousse de aceitunas 4,50 *unid* y pan con tomate (*min.2ud*)
- Atún a la andaluza 10,80
- Bocaditos de ceviche de lubina 11,60
- Ostra acevichada, que se come incluso la concha 4,50
- Buey de mar con aguacate y salsa 11,50
- Tacos: de tartar de atún y aguacate 9,80
- 3 ostras POGUET (Marennes-Francia) / con salsa 12,90 / 15,90
- Bavaroise de aguacate, gamba y salsa cocktail 11,40
- 1 ostra a la parrilla / con salsa barbacoa 4,50 / 5,30
- Langostinos en tempura y salsa algo picante 12,90
- Croquetas de jamón de ibérico de bellota (*min.2ud*) 3,70 *unid*
- Croquetas de espinacas, espárragos y queso (*min.2ud*) 3,20 *unid*
- Croquetas de pollo asado (*min.2ud*) 3,20 *unid*
- Carabineros y langostinos lacados con salsa de bogavante 13,80
- Bombas de salmorejo con jamón 5,80
- Pimientos de Padron 12,50
- Bombas de Barcelona de langostinos (*min 2 unid*) 5,75 / *unid*
- Chipirones fritos a la andaluza 18,50
- Cocktail de langostinos con salsa cocktail de chipotle 12,80
- Montadito de steak tartar 5,80
- Dados de solomillo con salsa gibriche 16,50
- Gazpacho con huevo duro/jamón 8,60 / 10,60
- Boquerones fritos 14,40
- Albóndigas de pulpo con pistacho (*min 2 uni*) 4,00 / *unid*
- Alitas de pollo sin hueso, ahumadas y con salsa Barbacoa 13,90
- Patatas bravas con triple cocción, salsa un poco picante y alioli... 10,60
- Aceitunas: mezcla algo picante o variedad Gordal 4,60

PLATILLOS

- Taco de pulpo a la brasa, mole amarillo, piña, parmesano 13,50
- Langostinos royal breton 13,90
- Pulpo a la gallega con hummus de garbanzos y sésamo 19,90
- Pulpo adobado en vegetales y aceite de pimentón 21,90 sobre parmentier trufado
- Dados de arroz crujiente con tartar de salmón algo picante 17,80
- Carpaccio de ternera, reducción de Oporto, foie y queso Idiazabal 14,90
- Mini hamburguesas: de delicias de cerdo 9,20
- Tataki de salmón 14,50
- Cebiche de mariscos y pescado 18,90
- Un calamar entero 400-450 grs a la andaluza 19,50
- Tartar de atún con yema de huevo curada 17,50
- Tataki de atún 18,50
- Gambas al ajillo con pimiento de Espelette 20,90
- Montaña de gambas en tempura y ensalada 18,90

COCINA JAPONESA

NIGIRIS

- De lubina, atún, salmón, pulpo a la gallega, ... 3,90 pulpo adobado o hamachi
- De salmón de Canadá, viería o anguila ahumada 4,50

ROLLITOS DE ALGA NORI CON:

- Langostino en tempura, salmón, calamar o atún 5,90
- Tataki de salmón, ceviche de lubina o corvina, anchoas, ... 6,90 viería, o tiradito de corvina
- Salmón de Canadá, anguila ahumada, ... 7,70 cangrejo de concha blanda, ventresca de atún, hamachi

SASHIMI (4 CORTES)

- Salmón, lubina, hamachi o corvina 7,90
- Salmón de Canadá atún o ventresca de atún 10,90

Mix de 6 cortes a elegir 19,80

ENSALADAS Y VERDURAS

- Ensalada tibia de gambas, aguacate, almendras, ... 15,90 brunoise de vegetales, y vinagreta de mostaza antigua
- Espárragos verdes al horno/con salsa 10,80/12 90
- Berenjenas confitadas al horno, jamon o katsuooboshi 11,90 y miel de caña
- Burrata con tomate seco y semi seco, lagrimas de pimiento ... 13,50 y brioche de albahaca

JAMON Y EMBUTIDOS DE BELLOTA

- Jamon 100% iberico de bellota con pan con tomate 25,00
- Tabla de embutidos, jamón de bellota 24,50 con queso y pan con tomate

PESCADOS Y MARISCOS AL HORNO O PARRILLA DE CARBÓN

- Las gambas a la parrilla de carbón 18,90
- Un calamar entero 400-450 grs a la parrilla de carbón 19,50
- Zamburiñas al horno con salsa 17,40
- Una lubina de 450-500 grs 20,00
- Navajas gallegas de las islas Cies/..... 2,90/3,60/*unid* con salsa(*min. 4 unid*)
- Salmón con salsa Bois Boudran 17,80
- Mejillones con salsa Bearnesa 15,50
- Parrillada de mariscos (1 pax/ 2)pax..... 37,00/69,00 ostra, mejillones, zamburiña, gambas alistadas de Huelva, gambas langostineras, langostino, navajas, cigala

PARA CARNIVOROS DE LA BUENA CARNE

- Secreto 100% ibérico de bellota marinado en hierbas frescas 17,90
- Solomillo 180 grs con salsa demiglace y guarnicion 23,90
- Steak tartar/con tuétano..... 16,90/20,90
- Costillas de cordero/ con salsa anticucho 19,50/22,80
- Pollo caníbal 12,90
- Chuletón vaca muy infiltrado 500-600 grs 8,00/100 grs /con salsa anticucho (+2,5)

POSTRES

- Tarta de queso 4,90
- Crema catalana 4,50
- Tiramisú /de te matcha 4,90
- Torrija con crema catalana 4,90

ACCOMPANIMENTS

- Toasted flatbread(catalan bread) with tomato 3,95

TO BEGIN WITH SHARED TAPAS / APPETISERS

- Cantabrian anchovies 00, olive mousse, flatbread 4,50 *unid* with tomato (min 2pc)
- Andalusian style tuna 10,80
- Sea bass ceviche bites 11,60
- The oyster that you eat it all, including the shells 4,50
- Edible crab, avocado ponzu sauce 11,50
- Tacos: de tartar de atún y aguacate 9,80
- 3 POGUET french oysters(Marennnes)/wit sauce 12,90 / 15,90
- Shrimp,avocado and cocktail sauce bavaroises 11,40
- 1 Grilled oyster / with BBQ sauce 4,50 / 5,30
- Camarote prawns in tempura and slightly spicy sauce 12,90
- 100% iberian acorn feed ham croquetes (min 2pc) 3,70 *unid*
- Spinach and asparagus croquetes (min 2pc) 3,00 *unid*
- Chicken croquetes (min 2pc) 3,20 *unid*
- Scarlet shrimp and prawns lacquered in lobster sauce 13,80
- Gazpacho bombs with ham 5,80
- Baby greenpeppers (pinientos de padrón) 12,50
- Barcelona prawn bombs(min 2 pc) 5,75 / *unid*
- Fried baby squids 18,50
- Prawn cocktail with chipotle cocktail sauce 12,80
- Steak tartar Montadito(small open sandwich) 5,80
- Tenderloin dices with gibriche sauce 16,50
- Gazpacho with hard-boiled egg/ ham 8,60 / 10,60
- Fried anchovies 14,40
- Octopus meatballs with pistachios(min 2pc) 4,00/*unid*
- Smoked boneless chicken wings with bbq sauce 13,90
- Triple cocking "PATATAS BRAVAS" with two sauce 10,60
- Olives: A mixture of slightly spicy olives or Gordal variety... 4,60

SNACKS

- Grilled OCTOPUS TACO with yellow mole and parmesan cheese . 13,50
- Royal breton CAMAROTE PRAWNS 13,90
- Galician style octopus with humus 19,90
- Marinated OCTOPUS in vegetables and paprika oil, ... 21,90 over truffled parmentier
- Crispy sushi rice dices with lightly spicy salmon tartar 17,80
- Beef carpacio with port wine, foie gras and Idiazabal cheese. 14,90
- Pork delicacies MINI BURGERS 9,20
- Salmon tataki 14,50
- Seafood ceviche 18,90
- A whole fried squid Andalusian style 400-450 grs 19,50
- Tuna tartare with cured egg yolk 17,50
- Tuna tataki 18,50
- Garlic prawns with espelette 20,90
- Tempura shrimp mountain with salad 18,90

JAPANESE MENU

- Tiradito de corvina 10,50

NIGIRIS

- Sake Marinated sea bass, tuna, salmon, octopus, ... 3,90 tuna belly, hamachi
- Canadian salmon, japanese scallop, eel 4,50

NORI SEAWEED ROLLS WITH:

- Prawn tempura, salmon, squid, tuna 5,90
- Salmon tataski, sea bass or corvina ceviche, anchovy, ... 6,90 sacallop, corvina tiradito
- Canadian salmon, eel, soft cell crab, tuna belly, hamachi 7,70

SASHIMI (4 CUTS)

- Salmon, lubina, hamachi, corvina 7,90
- Canadian salmon, tuna, tuna belly 10,90

6 piece pickand mix selection 19,80

SALADS AND VEGETABLES

- Warm salad with prawns, avocado, almonds, ... 15,90 vegetable brunoise, basil brioche, and mustard vinaigrette
- Green asparagus/ with sauce 10,80/12,90
- Confited aubergines with ham or katsuobushi, and cane honey 11,90
- Burrata with dry and semi dry tomatoes, ... 13,50 pepper tears and tomato cloud

100% IBERIAN ACORN-FEED HAM AND CURED MEATS

- Acorn feed ham with flatbread 25,00 with tomato with bread with tomato
- Assortment of acorn feed ham, threestype 24,50 of Iberian acorn feed cured meats, Manchego cheese and ham and cheese with flat bread with tomato

CHARCOAL GRILLED FISH AND SEAFOOD

- Grilled argentine red shrimp 18,90
- A whole grilled squid 400-4500 grs 19,50
- Scallops(baked) with sauce 17,40
- Grilled Sea bass 450-500 grs with vegetables garnish 20,00
- Grilled galician living razor / with sauces(min 4 pc) . 2,90/3,60/*unid*
- Salmon with Bois Boudran sauce 17,50
- Mussels with bearnaise sauce 15,50
- Seafood barbecue 1 pax/ 2 pax 37,00/69,00 camarote prawns, living razors, mussels, argentine red shrimp, blue and red shrimp, Norway lobster, small baby scallops

FOR CARNIVORES WHO APPRECIATE GOOD MEAT

- Marinated acorn feed Iberian secret 17,90
- Sirloin 180 grs with demiglace and garnish 23,90
- Steak tartar / with marrow 16,90/20,90
- Grilled lamb ribs /with anticucho sauce 19,50/22,80
- Cannibal chicken 12,90
- Rib eye (chuletón) 500-600grs/ 8,00/100 grs with anticucho sauce (+2,5)

DESSERTS

- Cheese cake 4,90
- Catalan custard 4,50
- Te matcha Tiramis 4,90
- "Torrija" de Sta. Teresa" (Catalan French toast) with custar 4,90