

DE BARRA

- 1. FILETES DE BOQUERÓN EN VINAGRE  2 Ud/2'35€
- 2. FILETE DE ANCHOA '00'  1Ud/2'50€
- 3. SARDINA AHUMADA CON TOMATE SECO Y PIPARRA  1U/3'50€
- 4. QUESO MANCHEGO EN ACEITE AROMÁTICO DE ROMERO  6'20€
- 5. ESCALIBADOS CON ALIÑO DE SALSA PONZU    7'00€ (VEGANO)
- 6. BACALAO "ESQUEIXAT"  8'00€

LAS FRÍAS

- 7. PAN DE COCA CON TOMATE DE COLGAR  3'50€
- 8. AJO BLANCO CON MANZANA ÁCIDA  6'00€ (VEGANO)
- 9. ENSALADILLA RUSA SEASON   8'00€
- 10. CECINA AHUMADA DE LEÓN 9'00€
- 11. MOJAMA DE ATÚN EXTRA CON ALMENDRAS   12'00€
- 12. CARPACCIO DE VIEIRA CON PIÑONES    14'00€
- 13. STEAK TARTAR SEASON      15'00€
- 14. JAMÓN DE BELLOTA 100% CORTADO A CUCHILLO 16'00€

ENSALADA

- 15. DE POLLO CRUJIENTE CON CREMOSO DE QUESO Y ARANDANOS     9'50€
- 16. DE JUDÍAS VERDES FINAS E HINOJO AL LIMÓN CON EMULSIÓN DE CÚRCUMA  9'50€ (VEGANO)
- 17. DE TOMATES Y BOQUERONES CON VINAGRETA DE PAN TOSTADO    9'50€

LAS FRITAS

- 18. CROQUETAS DE POLLO RUSTIDO   2'20€/Ud
- 19. PATATAS BRAVAS SEASON O PATATAS FRITAS 7'00€ (VEGANO)
- 20. QUESO BRIE CON MIEL DE ACACIA Y TRUFA    9'00€
- 21. DADOS DE BACALAO EN TEMPURA Y EMULSIÓN AJO NEGRO    9'00€
- 22. CRISPY NO-CHIKEN HEURA CON VEGANESA TERIYAKI   9'00€ (VEGANO)

LA PLANCHA

- 23. TACOS SEASON DE PULLED PORK, GUACAMOLE Y QUESO FRESCO   4'00€/Ud
- 24. BERENJENA 2T CON CREMA DE MAÍZ Y SALSA SUAVE DE WASABI 10'00€ (VEGANO)
- 25. ZAMBURIÑAS ENCEBICHADAS O AL NATURAL  14'00€
- 26. CALAMARES CON MOJO VERDE CANARIO   15'00€
- 27. FILETITO(120GR)DE TERNERA, FOIE, CEBOLLA CARAMELIZADA  18'00€

LOS FUEGOS

- 28. HUEVOS ROTOS EN CHIPS Y SETAS CON GAMBA O JAMÓN IBÉRICO   10'00€
- 29. TORTILLA DE CHIPS LAY'S A LA CARBONARA   11'00€
- 30. CANELÓN DE PULARDA TRUFADA CON SUAVE BECHAMEL DE QUESO     12'00€
- 31. SALTEADO DE BUTIFARRA DE PEROL Y JUDÍAS DE SANTA PAU 14'00€
- 32. GAMBAS AL AJILLO CON UN TOQUE DE KIMCHEE  14'00€
- 33. ARROZ MELOSO DE REMOLACHA 16'00€ (VEGANO)
- 34. PAELLA DE SEPIA Y GAMBA ROJA    21'00€ PRECIO POR PERSONA

LA BRASA

- 35. PUERRO CON MISO DE AVELLANAS Y OLIVADA  11'00€ (VEGANO)
- 36. HAMBURGUESA DE TERNERA 100% EN PAN DE BRIOIX CON QUESO CHEDDAR Y SALSA OPORTO      11'00€
- 37. BROCHETA DE POLLO Y LANGOSTINOS CON CURRY ROJO THAI  14'00€
- 38. PULPO CON TIRABEQUES Y ROMESCO DE PISTACHO    16'00€
- 39. RODABALLO A LA DONOSTI  18'00€

Carnes superiores a la brasa

- 40. LOMO BAJO DE TERNERA BLACK ANGUS NEBRASKA (USA) 300GR 36'00€
- 41. SOLOMILLO DE WAGYU A5+ DES DE KAGOSHIMA (JAPON), FILETEADO 100GR 39'00€

ESTE RESTAURANTE TIENE MENÚ DE ALÉRCENOS



ALGO DULCE...

- | | | |
|---|--|----------------|
| 1. TRUFAS Y DULCE DE LECHE |  | 6'00€ |
| 2. CREMA CATALANA Y CARQUIÑOLIS |     | 6'00€ |
| 3. TORRIJA CON CREMA DE BAILEYS Y CRUMBLE |     | 7'00€ |
| 4. PANNACOTTA DE LIMA-LIMÓN | | 6'00€ (VEGANO) |
| 5. PASTEL DE QUESO Y FRUTOS ROJOS |     | 7'00€ |
| 6. HELADO DE PISTACHO |     | 6'00€ |
| 7. HELADO DE MOJITO | | 6'00 € |

ESTE RESTAURANTE TIENE MENÚ DE ALÉRGENOS

