

Carta de Comida

Especiales

Platos de temporada



Maridaje Ostras French  32.00 €
2 copas de Cava Brut Nature Llopart + Ración de OSTRAS
French *Kilómetro Cero* 

Acompañadas con una salsa de maracuyá, pepino y
cebolla roja.



Cigala Real       90.00 €
¡Plato de temporada!

Cigala Real al vapor con Salsa de mango, zanahoria, ajo
y mantequilla, decorados con un poco de puré de
maracuya y guindilla piparra.

Croquetas caseras

Croquetas caseras



Croquetas de Gambas       12.00 €
    
3 unidades Croquetas de Gambas Caseras.



Croquetas de Chipirones en su Tinta    14.00 €
    
3 unidades Croquetas de Chipirones Caseras.



Croquetas de Bacalao



12.00 €



3 unidades Croquetas de Bacalao Caseras.



Croquetas de Bogavante



15.00 €



3 unidades Croquetas de Bogavante Caseras.

Entrantes – Especialidades de Mariscos



Mejillones con Queso



16.00 €

Mejillones con Queso Mozzarella, Parmesano y Orégano.

Los Mejillones llevan Aceite Verde (perejil, menta y albahaca) y un toque de Cebollino.



Ostras French



24.00 €

Racion OSTRAS Catalanas *Kilómetro Cero* 🍷

Acompañadas con una salsa de maracuya, pepino y cebolla roja.



Vieiras con Queso



20.00 €

Vieiras con Queso Mozzarella, Parmesano y Orégano.

Las Vieiras llevan Aceite Verde (perejil, menta y albahaca) y un toque de Cebollino.



Calamares Crujientes



18.00 €

Calamares crujientes con Salsa Tártara, Cebolla, Alcaparras y Hierbas Frescas con Lima y Pimientos del Padrón.



Bogavante con Queso



60.00 €

Bogavante con Queso Mozzarella, Romero y Orégano

El Bogavante lleva Aceite Verde (perejil, menta y albahaca) y un toque de Cebollino.



Pulpo a la Plancha



28.00 €

Pulpo a la plancha con Patatas, Pimiento del Padrón y Salsa Criolla con un toque de Tajín.



Gambas estilo "Tempura"



20.00 €



Gambas crujientes estilo tempura con Salsa Tártara, Cebolla, Alcaparras y Hierbas Frescas.



Ceviche de Salmón



23.00 €

Ceviche de Salmon con Mango al estilo filipino, Pimiento Rojo, Pimiento Verde, Cebolla y Limón.

Mariscada Cocida / Seafood Boil

Mín. 2 personas.

Mariscos a elección con maíz, sazonados a la perfección.



Bogavante



60.00 €

Bogavante, Maíz y Patatas con salsa a elección: Cajún Clásico, Cajún Cremoso o Ajo y Mantequilla.



Vieiras

25.00 €

(El precio de 25€ es por persona) - mínimo 2 personas

Vieiras, Maíz y Patatas con salsa a elección: Cajún Clásico, Cajún Cremoso o Ajo y Mantequilla.



Mejillones

18.00 €

(El precio de 18€ es por persona) - mínimo 2 personas

Mejillones, Maíz y Patatas con salsa a elección: Cajún Clásico, Cajún Cremoso o Ajo y Mantequilla.



Gambas

22.00 €

(El precio de 22€ es por persona) - mínimo 2 personas

Gambas, Maíz y Patatas con salsa a elección: Cajún Clásico, Cajún Cremoso o Ajo y Mantequilla.



Buey de mar

28.00 €

(El precio de 28€ es por persona) - mínimo 2 personas

Buey de mar, Maíz y Patatas con salsa a elección: Cajún Clásico, Cajún Cremoso o Ajo y Mantequilla.



Calamares

18.00 €

(El precio de 18€ es por persona) - mínimo 2 personas

Calamares, Maíz y Patatas con salsa a elección: Cajún Clásico, Cajún Cremoso o Ajo y Mantequilla.



Original Mix

35.00 €

(El precio de 35€ es por persona) - mínimo 2 personas

Buey de mar, Gambas, Mejillones, Sepia, Maíz y Patatas con salsa a elección: Cajún Clásico, Cajún Cremoso o Ajo y Mantequilla.



Premium Mix

48.00 €

(El precio de 48€ es por persona) - mínimo 2 personas

Bogavante, buey de mar, Sepia, Vieiras, Almejas, Gambas, Mejillones, Maíz y Patatas con salsa a elección: Cajún Clásico, Cajún Cremoso o Ajo y Mantequilla.



Premium Mix Combo

60.00 €

(El precio de 60€ es por persona) - mínimo 2 personas

Bogavante, Cangrejo de Río, buey de mar, Sepia, Gambas, Almejas, Mejillones, Vieiras, Maíz y Patatas con salsa a elección: Cajún Clásico, Cajún Cremoso o Ajo y Mantequilla.



King Combo Mix

135.00 €

(El precio de 135€ es por persona) - mínimo 2 personas

Patatas de Cangrejo Real, Bogavante, Pata de cangrejo, Buey de mar, Gambas, Huevo, Patatas y Maíz con salsa a elección: Cajún Clásico, Cajún Cremoso o Ajo y Mantequilla.

Arroces

Mín. 2 personas



Arroz de Bogavante

38.00 €

(El precio de 38€ es por persona) - mínimo 2 personas

Arroz con Bogavante hecho con un sofrito de sepia, pimiento, cebolla y almejas.

El Bogavante lleva aceite verde (perejil, menta y albahaca) y un toque de cebollino.



Arroz de Buey de Mar



30.00 €

(El precio de 30€ es por persona) - mínimo 2 personas

Arroz con Buey de Mar hecho con un Sofrito de Sepia, Pimiento, Cebolla y Almejas.

El Buey de Mar lleva Aceite Verde (perejil, menta y albahaca) y un toque de Cebollino.



Arroz de Pulpo



28.00 €

(El precio de 28€ es por persona) - mínimo 2 personas

Arroz con Pulpo hecho con un Sofrito de Sepia, Pimiento, Cebolla y Almejas.

El Pulpo lleva Aceite Verde (perejil, menta y albahaca) y un toque de Cebollino.



Arroz Negro con Calamares



26.00 €

(El precio de 26€ es por persona) - mínimo 2 personas

Arroz negro con Calamar hecho con Tinta de Calamar y un Sofrito de Sepia, Pimiento y Cebolla, con Alioli y Almejas.

El Calamar lleva Aceite verde (perejil, menta y albahaca) y un toque de Cebollino.



Arroz de Mariscos



25.00 €

(El precio de 25€ es por persona) - mínimo 2 personas

Arroz con Gambas, Mejillones y Almejas hecho con un Sofrito de Sepia, Pimiento, Cebolla.

Los Mariscos llevan Aceite Verde (perejil, menta y albahaca) y un toque de Cebollino.

Especialidades de Pescado



Filete de Salmón al Ajo con Miel     25.00 €



Salmon pelado, Zumo de Lima, Ajo, en una cama de Puré de Patatas con tartufata y aceite verde, un toque de cebollino y bañado en una reducción de Vermouth, Maracuyá y Naranja.



Filete de Bacalao en Mantequilla con Verduras 26.00 €

Salteadas       

Filete de Bacalao en Mantequilla con Verduras Salteadas en una cama de Puré de Patatas con tartufata Aceite Verde, con un toque de Cebollino.

Ojo de bife premium

Ojo de bife black angus



Lomo Alto Black Angus
(300grs)

48.00 €

Hecho a la plancha acompañado de patatas, pimientos del padrón.

Acompañamientos



Pan Casero  
4 unidades pan casero

6.00 €



Ensalada de la huerta



6.00 €

Tomate Cherry, Zanahoria Rallada, Cebolla Roja, Vinagre con salsa de Miel y Mostaza.



Arroz



6.00 €

Arroz blanco.

Postres



Tarta de Queso Casera



12.00 €

Se puede añadir opcionalmente uno de los siguientes Siropes: Dulce de Leche, Pistacho, Chocolate o fresa.



Flan Casero



9.00 €

Flan Casero con Nata y Sirope de Dulce de Leche.



Helado



9.00 €

Se puede elegir los siguientes sabores:,,, Dulce de leche, vainilla,chocolate
Dos bolas cada ración.



Coulant de chocolate



12.00 €

Coulant con helado de vainilla y sirope de chocolate

Tarta de Queso Entera

60.00 €

Tarta de Queso entera, de 2,5Kg. Ideal para celebrar una ocasión especial.

Alérgenos



Contiene



Puede contener



Leche (incluye lactosa)



Huevos



Pescado



Crustáceos



Moluscos



Cacahuets



Altramuces



Sésamo



Soja



Mostaza



Apio



Dióxido de azufre y sulfitos



Cereales con gluten

1 Trigo · 2 Centeno · 3 Cebada · 4 Avena · 5 Espelta (trigo) · 6 Kamut (trigo)



Frutos de cáscara

1 Almendras · 2 Avellanas · 3 Nueces · 4 Anacardos · 5 Nueces de pecán ·
6 Nueces de Brasil · 7 Pistachos · 8 Macadamia