



BOCARTE

TAPAS, ARROGES Y MARISCOS

MENÚ FIN DE SEMANA

PRIMEROS

Ensalada de queso de cabra con vinagreta de miel y frutos secos

Tártar de salmón noruego con aguacate y tomate concassé

Surtido de croquetas caseras

(rape y gamba roja, jamón ibérico, chistorra y huevo frito, chipirones y rabo de toro)

Nuestra ensaladilla rusa con anchoas del Cantábrico y piparras

Canelón XL de rabo de toro con su bechamel y reducción de ternera

Flor de alcachofa del Prat confitada con yema de huevo curada y virutas de jamón ibérico

Huevos rotos con crujiente de torrezno y salteado de gambas al ajillo

Calamarcitos a la plancha con ajo y perejil

Mejillones gallegos a la marinera

SEGUNDOS

Lubina de 600 grs. al horno con verduras

Lubina de 600 grs. a la donostiarra con patata panadera

Sepia a la plancha con ensalada (Supl. 2€)

Bacalao al pil pil con pimientitos de Padrón

Arroz caldoso de bogavante (Mín. 2 personas)

Arroz meloso de cangrejo (Mín. 2 personas)

Fideuá negra con calamarcitos y alioli (Mín. 2 personas)

Arroz de pulpo y emulsión de Pimentón de la Vera (Supl. 5€, mín. 2 personas)

Entraña de ternera a la brasa con patatas y pimientitos de Padrón

Secreto ibérico a la brasa con parmentier de boniato y su crujiente

Entrecot de vaca madurada +30 días con patatas (Supl. 5€)

POSTRES

Nuestra torrija con crema catalana

Bizcocho de chocolate con helado de vainilla

Crema catalana

Sorbete de limón

Tarta de queso con coulis de frutos rojos (Supl. 2€)

32,50 €

COPA DE VINO, COPA DE CERVEZA, REFresco O AGUA, PAN,
POSTRE O CAFÉ

RESERVA TU MESA:



T. 937 154 588

PIDE TU

MEDIO GIN TONIC
SEAGRAM'S

Para terminar con un menú perfecto



4,50€