

---

## APERIVIVO

---

Vermut y Aceitunas.....	4,50 €
Gin Tónico con Gambas Marinadas.....	12,00 €
Copa de Cava y Ostra.....	6,50 €
Aperol Spritz con Picos y Humos de Remolacha.....	12,00 €

---

## PAELLAS Y ARROCES CASEROS\*

---

Paella Vegana ( <i>min. 2 personas, precio por persona</i> ).....	17,00 €
Paella de Marisco ( <i>min. 2 personas, precio por persona</i> ).....	19,50 €
Arroz Negro con Chipirones ( <i>min. 2 personas, precio por persona</i> ).....	19,50 €
Paella de Bogavante y Marisco ( <i>min. 2 personas, precio por persona</i> ).....	33,50 €

\*Nuestras Paellas están elaboradas con productos frescos y locales.

Tiempo de elaboración 30 minutos

Precio por persona, Min. 2 personas

**Informe al camarero si padece alguna alergia alimentaria**

Suplemento terraza 10%

Todos los precios incluyen el IVA

Propina no incluida

---

## NUESTRA CARTA

---

Croqueta de jamón 100% bellota (ud).....	1,80 €
Croqueta de boletus (ud).....	1,80 €
Croqueta de sepia en su tinta con alioli (ud).....	1,80 €
Croqueta de manzana y foie (ud).....	1,80 €
Boquerón en vinagre (2uds).....	2,25 €
Pan con tomate.....	2,50 €
Montadito de queso camembert.....	3,50 €
Montadito de queso cabrales, mermelada de higos y nueces.....	3,50 €
Montadito “mexicano”.....	3,50 €
Montadito de mini-hamburguesa con pan de remolacha.....	3,50 €
Montadito de solomillo y foie a la plancha.....	5,75 €
Ensaladilla russa.....	4,90 €
Anchoa del cantábrico.....	4,90 €
Pimientos del padrón.....	5,50 €
Patatas bravas.....	6,50 €
Tortilla de patatas con aroma de trufa.....	8,00 €
Tortilla de patatas con alcachofas y jamón.....	8,00 €
Crema de patatas con trufa.....	11,50 €
Huevos estrellados.....	8,50 €
Tabla de quesos (½ ración).....	9,50 €
Tabla de quesos.....	17,00 €
Jamón 100% Ibérico de bellota (½ ración).....	12,50 €
Jamón 100% Ibérico de bellota.....	24,50 €
Alcachofas fritas.....	8,50 €
Alcachofas confitadas.....	9,00 €
Ensalada con queso de cabra.....	10,50 €
Ensalada de ventresca de atún con tomate.....	12,00 €
Cazuela de vegetales al vapor.....	12,00 €
Tataki de berenjena con tomate confit y lima.....	13,00 €
Canelone de ricotta y espinacas.....	11,00 €
Canelone de carne con foie gras y bechamel de trufa.....	13,00 €

Informe al camarero si padece alguna alergia alimentaria

Suplemento terraza 10%

Todos los precios incluyen el IVA

Propina no incluida

Ostra belle huitre (ud).....	4,75 €
Sopa de marisco.....	9,50 €
Ceviche de corvina (80gr).....	12,00 €
Tartar de salmón con crema agria y chips de yuca (100gr).....	14,00 €
Tartar de atún con aguacate (100gr).....	14,75 €
Mejillones al vapor (250gr).....	10,00 €
Calamares salteados con ajo y perejil (120gr).....	12,00 €
Calamares a la andaluza en su tinta (120gr).....	14,00 €
Gambas al ajillo (120gr).....	16,00 €
Pulpo al estilo “Vivo” (120gr).....	17,50 €
Chipirones a la andaluza (150gr).....	16,00 €
Salmón a la plancha (170gr).....	17,00 €
Tataki de atún mar y montaña (100gr).....	19,50 €
Almeja gallega (200gr).....	19,50 €
Filete de lubina salvaje a la plancha con verduras (150gr).....	23,50 €
Bogavante (precio por kg).....	65,00 €
Pluma ibérica (120gr).....	15,50 €
Dados de solomillo (120gr).....	14,50 €
Steak tartar(100gr).....	14,00 €
Cordero a baja temperatura (150gr).....	15,00 €
Hamburguesa de “Angus” con queso taleggio(180g).....	18,00 €
Confit de pato con pera y naranja caramelizada (150gr).....	19,00 €
Chuleton de ternera gallega (500gr).....	39,00 €

---

## POSTRES ARTESANOS

---

Variedad de helados (1Bola).....	3,00 €
Lingote de chocolate.....	6,50 €
Crema catalana.....	6,50 €
Tiramisú de mango.....	6,50 €
Cheesecake.....	6,50 €
Milhojas.....	7,00 €
Degustación de chocolate.....	8,50 €

**Informe al camarero si padece alguna alergia alimentaria**

Suplemento terraza 10%

Todos los precios incluyen IVA

Propina no Incluida