

# 2024

## Entradas

- Alcachofas fritas con yema de huevo campero 18,00€
- Pata de pulpo asada sobre parmentier de patata 28,00€
- Sepionets a la plancha en su tinta con ajo fresco y perejil 28,00€
- Bombón de foie con mermelada de higo 20,00€
- Carpaccio de gamba roja con salazón y lima 20,00€
- Jamón ibérico de bellota 80g 26,00€
- Calamar de lonja andaluza 20,00€
- Bogavante y quisquilla en ensalada con mango 32,00€

## Mariscos y Moluscos

- Ostra gratinada o natural 6,00€
- ½ Bogavante a la plancha (250g) 33,00€
- Gamba roja asada en tosta de sal (100g) 40,00€
- Cigala asada en tosta de sal (100g) 35,00€

## Arroces

- Arroz con magro y verduras 23,00€
- Arroz a banda 25,00€
- Arroz con rabo de toro (meloso) 26,00€
- Arroz del senyoret (meloso) 29,00€

## Pescados

- Lubina a la espalda a la brasa 28,00€
- Rape con espinacas y gratinado suave de all i oli 30,00€
- Lomo de merluza sobre salsa de gambeta y algas 36,00€
- Lubina a la sal (precio por persona 500g, mínimo 2 personas) 38,00€

## Carnes a la brasa

- Solomillo de vaca con hueso a la brasa (peso aprox. 400g) 30,00€
- Chuletón de vaca frisona a la brasa (según peso, 1kg aprox.) 50,00€
- Picantón a la brasa 26,00€

## Postres

- Tarta de chocolate con mermelada de naranja 9,00€
- Bizcocho de calabaza con helado 9,00€
- Milhoja con crema de vainilla 9,00€
- Tabla de quesos (campoveja trufado, manchego semi, azul stilton) 17,00€

# 2024

## Starters

- Fried artichokes with egg yolk 18,00€
- Roasted octopus leg with potato parmentier 28,00€
- Grilled cuttlefish in its own ink with fresh garlic and parsley 28,00€
- Foie bonbon with fig jam 20,00€
- Shrimp carpaccio with salted fish oil and lime 20,00€
- Acorn-fed Iberian ham 80g 26,00€
- Fresh squid andalusian style 20,00€
- Lobster and shrimp with mango and salad 32,00€

## Seafood and Molluscs

- Oyster au gratin or natural 6,00€
- ½ Grilled lobster (250g) 33,00€
- Grilled shrimp on salt toast (100g) 40,00€
- Grilled Norway lobster on salt toast (100g) 35,00€

## Rice

- Rice with lean and vegetables 23,00€
- A banda rice 25,00€
- Rice with oxtail 26,00€
- Senyoret rice 29,00€

## Fish

- Grilled sea bass 28,00€
- Monkfish with spinach and soft gratin of all i oli 30,00€
- Hake loin on gambeta and seaweed sauce 36,00€
- Sea bass baked in salt (precio por persona 500g, mínimo 2 personas) 38,00€

## Grilled meat

- Charcoal-grilled beef sirloin with bone (weight approx. 400g) 30,00€
- Charcoal-grilled friesian beef cutlet (according to weight, 1kg aprox.) 50,00€
- Grilled poussin steak 26,00€

## Desserts

- Chocolate cake with orange marmalade 9,00€
- Pumpkin sponge cake with ice cream 9,00€
- Millefeuille with vanilla cream 9,00€
- Cheese platter (campoveja truffled, manchego semi, blue stilton) 17,00€