

AÑO NUEVO

Comida de año nuevo 01 de enero de 2025

DÁRSENA

RESTAURANTE

Entradas

- Alcachofas fritas con yema de huevo campero 18,00€
- Pata de pulpo asada sobre cebolla salteada y tomate seco 30,00€
- 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 22,00€
- Jamón ibérico de bellota 28,00€
- Ceviche de langostino 26,00€
- Bogavante y quisquilla en ensalada con mango 32,00€
- Calamar de lonja andaluza 22,00€

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) 36,00€

Arroces

- Arroz con magro y verduras 23,00€
- Arroz a banda 26,00€
- Arroz con rabo de toro (meloso) 28,00€
- Arroz del senyoret (meloso) 30,00€

Pescados

- Lubina a la espalda a la brasa 28,00€
- Rape con espinacas y all i oli 36,00€
- Lomo de merluza sobre salsa de gambeta y algas 36,00€
- Lubina a la sal (pieza de 1kg aprox.) 80,00€

Carnes

- Solomillo de vaca con hueso a la brasa (peso aprox. 400g) 36,00€
- Chuletón de vaca frisona a la brasa (según peso, 1kg aprox.) 80,00€
- Entrecot de novillo de Angus a la brasa 34,00€
- Picantón a la brasa 24,00€

Postres

- Tarta de chocolate con mermelada de naranja 09,00€
- Milhoja con crema de vainilla 09,00€
- Leche frita con helado de turrón 09,00€
- Postre de navidad 09,00€

NEW YEAR

January 1st, 2025

DÁRSENA

RESTAURANTE

Starters

- Fried artichokes with free-range egg yolk 18,00€
- Roasted octopus leg with sautéed onion and dried tomato 30,00€
- Grilled sepionets in its ink with fresh garlic and parsley 28,00€
- Foie bonbon with tall jam 20,00€
- Red shrimp carpaccio with salt and lime 22,00€
- Iberian acorn-fed ham 28,00€
- Prawn ceviche 26,00€
- Lobster and shrimp in salad with mango 32,00€

Seafood

- Gratin or natural oyster 6,00€
- ½ Grilled lobster (250g) 33,00€
- Roasted red prawn on salt toast (100g) 40,00€
- Roasted crayfish on salt toast (100g) 36,00€

Rice

- Lean meat and vegetables rice 23,00€
- A banda rice 26,00€
- Rice with bull's tail 28,00€
- Senyoret rice 30,00€

Fish

- Grilled sea bass on the back 28,00€
- Monkfish with spinach and all i oli 36,00€
- Hake loin with shrimp and seaweed sauce 36,00€
- Sea bass in salt (approx. 1kg piece) 80,00€

Meat

- Grilled bone-in beef sirloin (weight approx. 400g) 36,00€
- Grilled Friesian beef steak (depending on weight, approx. 1kg) 80,00€
- Grilled Angus beef entrecote 34,00€
- Grilled picantón 24,00€

Dessert

- Chocolate cake with orange marmalade 09,00€
- Millefeuille with vanilla cream 09,00€
- Fried milk with nougat ice cream 09,00€
- Christmas dessert 09,00€