

Para picar

- Ⓢ Aceitunas de Kalamata | 4,95€
- Ⓢ Anchoas del Cantábrico | 22,70€
con aceite de oliva
- Ⓢ Jamón ibérico de bellota | 29,50€
"Juan Manuel" cortado a mano
- ◆☆ Dados de bacalao | 22,00€
desalados en tempura con salsa de romesco
(6 piezas)
- ▲☆ Croquetas de jamón ibérico | 18,00€
de bellota "Juan Manuel" (6 piezas)
- Ⓢ Almejas de Carril XL | 29,80€
a la plancha con limón y aceite de oliva virgen
- Ⓢ Mejillones de la roca | 16,90€
a la plancha
- Ⓢ Tallarinas salteadas | 22,40€
al vino blanco
- ☆ Chips de alcachofas | 18,00€
con mostaza al champagne
- Pescadito frito mixto | 17,80€

Entrantes calientes

- ◆ Sopa de pescado y marisco | 18,50€
con sus tropezones
- ▲ Rigatoni con tomate sofrito, | 14,90€
ricotta y albahaca fresca
- ▲ Raviolis de pasta fresca, | 19,70€
foie y crema de queso parmesano
- ▲Ⓢ☆ Pulpo de roca | 27,50€
a la parrilla con patatas confitadas, alioli
de pimentón y sal gruesa
- Ⓢ Variado de verduras | 16,50€
al vapor con mayonesa de algas
- ▲ Canelones de tres carnes asadas | 16,50€
con bechamel y gratinados con parmesano

Entrantes fríos

- Ⓢ Ensalada de hojas variadas | 14,00€
con tomate y olivas de Kalamata
- ▲ Ensalada César | 18,50€
con pollo a baja temperatura y nuestra salsa
especial
- ◆▲ Ensalada de Burrata, | 19,50€
tartar de tomate, rúcula, oliva Kalamata y
salsa pesto
- Ensalada de tomate | 19,80€
tomate de temporada, ventresca de atún y cebolla
- ◆▲ Foie Travi | 26,00€
envuelto en queso fresco y manzana caramelizada
con piñones
- Ⓢ☆ Tartar de atún | 27,80€
aliñado con salsa de ostras y soja, emulsión
de aguacate y pico de gallo
- ◆Ⓢ Carpaccio de ternera ecológica | 24,60€
con parmesano, tomate semiseco y rúcula
- ▲Ⓢ Tartar de salmón | 26,00€
macerado con mostaza y miel acompañado
con mango y wakame

Arroces

- Ⓢ Paella de pescado y marisco | 32,60€
- Ⓢ Paella de verduras de temporada | 19,45€
- Ⓢ Paella de mar y montaña | 26,00€
- Ⓢ Arroz caldoso de bogavante | 36,40€
"Rossejat" de fideos | 24,50€
con sepia y gambas
- ▲Ⓢ Risotto de ceps con parmesano | 23,00€

Servicio de pan de la casa | 2,80€

Coca de cristal tostada | 4,10€

con tomate de colgar y aceite de oliva virgen extra

Disponemos de pan sin gluten

Sugerencias del Chef

- ☆ Alcachofa original del Prat salteada con jamón ibérico | 21,50€
- ▲ Huevo poché con cremoso de patata y caviar Beluga | 32,00€
- ▲☆ Canelón de rape y gambas con cremoso de crustáceos | 31,60€
- Ⓢ Bogavante a la cazuela con huevos fritos y patatas | 66,00€
- Ⓢ Entrecot de ternera Nebraska con su guarnición | 48,00€
- Ⓢ Gambas de Palamós con escamas de sal a la plancha | 68,00€
- Ⓢ Solomillo de ternera ecológica de la Vall Fosca con pimientos del Padrón | 36,50€
- ◆ ☆ Rapito de Rosas al horno con patatas y refrito de ajos y guindilla | 35,80€
- Rabo de buey "24 horas" a baja temperatura | 26,60€

Pescados

- Ⓢ Rodaballo con cebolla tierna, | 33,90€
ajos, guindilla y tomate
- Ⓢ ☆ Atún rojo a la plancha | 34,00€
◆ con verduras y salsa de miel y soja con sesamo
- Lubina | 34,00€
Al horno, a la sal o a la Donostiarra
con verduras salteadas (min. 2 personas,
(precio por persona)
- Ⓢ Lengüado al horno | 37,00€
sobre patata, cebolla confitada y tomate dulce
- Dorada | 34,00€
Al horno, a la sal o a la Donostiarra
con verduras salteadas (min. 2 personas,
(precio por persona)
- ▲ Bacalao al pilpil | 34,00€
con sus almejas
- Ⓢ Bacalao con trigueros, | 32,00€
ajos tiernos y boletus
- Fish and chips | 32,00€

Carnes

- Ⓢ ☆ Paletilla de cordero | 33,50€
cocinada a 63º durante 20 horas con patatas
cebolla y tomate
- ▲ Ⓢ Solomillo premium de vaca | 35,20€
madurada 30 días a la brasa con gratén de patata
y crema de estragón
- Ⓢ Solomillo premium de vaca | 35,20€
madurada 30 días a la piedra con pimientos del Padrón
- ▲ Ⓢ ☆ Meloso de ternera | 29,80€
cocinada a baja temperatura con cremoso de patata
y chips de verduras
- Ⓢ Hamburguesa de ternera | 22,50€
ecológica de la Vall Fosca con patatas fritas, a
nuestro estilo
- Steak tartare | 36,20€
con sus condimentos y tostaditas
- Ⓢ Chuletón (800 g) a la piedra | 69,00€
con patatas fritas y pimientos del Padrón
- Costilla de cabrito a la milanesa | 36,00€
- Ⓢ Magret de pato a la piedra | 50,00€
con sus salsas (aconsejable para 2 personas)



Página web



Instagram

10% IVA INCLUIDO