

PARA PICAR...

- Coca con tomate de "penjar Roseta".
- Jamón de Bellota cortado a mano.
- Anchoas del Cantábrico en aceite virgen.
- Croqueta de jamón y pollo (unidad).
- Croqueta de pescado y marisco (unidad).
- Buñuelos melosos de bacalao de Islandia (unidad) .
- Vainas de "Edamame" crujientes con siracha y sésamo.
- Flor de calabacín rellena de mozzarella y crema de anchoas (und).
- Ensaladilla rusa con bonito del norte y pergamino de pan.
- Berberechos Gallegos de las Rías Baixas a la plancha.
- Calamarcitos de playa a la andaluza.
- Navajas de Finisterre a la plancha (unidad).
- Caviar iraní imperial de Beluga 000 (50gr.).

NUESTROS CRUDOS...

- Ceviche de lubina de playa con langostinos.
- Ostra de Guillemet nº3 (unidad).
- Carpaccio de gamba de Palamós con mayonesa de wasabi.
- Carpaccio de ternera gallega con parmesano.
- Tartar de atún bluefin con aguacate y soja con yuzu.
- Tartar de salmón noruego con arroz y teriyaki.

ENTRANTES

- Gazpacho.
- Ensalada verde de la casa.
- Ensalada variada con pechuga braseada y salsa César.
- Ensalada de lentejas, Beluga, langostinos y aguacate.
- Surtido de verduras a la brasa con romesco.
- Ventresca de bonito con tomates de temporada.
- Burratina de Búfala con tomate divino y pesto casero.
- Bocata de calamares de playa en pan de mollete.
- Tortilla melosa de patata y cebolla a la minute.
- Canelón de la casa "un clásico de nuestra cocina".
- Bao de cochinitillo de Segovia con cebolla roja y kimchi (2 unds).

PASTAS Y ARROCES

Paella de pescado y marisco "del Senyoret".
Arroz negro con sepia.
Arroz vegano con verduritas del tiempo.
Espaguetis con almejas.
Espaguetis con tomate y parmesano.
Risotto de trompetas y colmenillas con foie.

PESCADOS Y MARISCOS

Lenguado a la plancha con verduritas.
Pulpo gallego con parmentier, algas y pimentón de la Vera.
Salmón de Noruega con patata rateé y col kale.
Rodaballo a la plancha con verduritas o al horno con patatas.
Solomillo de rape a la plancha con verduritas o al horno con patatas.
Tataki de atún Bluefin con soja y mayonesa de ají amarillo.
Morro de bacalao de Islandia a la llauna..
Sapito a la Donostiarra.

CARNES

Steak tártar de vaca vieja con patatas fritas.
Finísimo Roastbeef con aceite de romero y parmentier.
Pechuga de pollo a las finas hierbas.
Pallardina de solomillo a la brasa con patatas fritas.
Solomillo de vaca vieja a la parrilla con gratén de patatas.
Solomillo de vaca vieja con foie, parmentier y salsa de Oporto.
Chuletón del norte de vaca vieja madurada a la parrilla (kilo).
Hamburguesa de ternera y papada ibérica con cebolla y mostaza.
Rabo de buey deshuesado con puré de patatas y queso comté.
Espaldita de cabrito Manchego al horno.
Solomillo de Wagyu Japonés a la brasa (200 gr).

Todas nuestras carnes, pescados salvajes y mariscos son de la mejor procedencia, siempre respetando el producto de proximidad.