



Disponemos de carta
de Alérgenos

IVA INCLUIDO

Iced Tea - 10€
Ipanema - 10€
Mojito Sin - 10€

NON ALCOHOLIC COCKTAILS

Chandon Garden Spritz - 8€
Dry Martini Frappé - 14€
Scented Negroni - 14€
Espresso Martini - 14€
Cosmopolitan - 14€
Tommy's Margarita - 14€
Jarra Tommy's Margarita 500ml - 40€
Moscow Mule - 14€
Bloody Mary - 14€

CLASSIC COCKTAILS

Classic - 12€
Red Fruits - 12€
Passion Fruit - 12€

MOJITOS

FRESH FRUIT MARTINIS

Passion - 14€

PICOTEO

Gilda de berberechos de Noia y anchoa del cantábrico – 8€/u.
Anchoas en salazón con pan con tomate (6 filetes) – 18€
Coppa Ibérica JOSELITO con pan con tomate – 18€
Cecina de vaca vieja con pan con tomate – 16€
Paletilla ibérica cocida "Lacón" con aceite de frutos secos y pan tomate – 17€
Pulguita de pollo a la catalana con mayonesa de piñones – 9€
Bomba de vaca Frisona madurada, all i oli asado y brava de piquillo confitado – 13,5€
Pulga de burrata, tomates, vainilla y pistachos – 8€

DE TEMPORADA

Cabrito de la Dehesa Extremeña, salsifí y rebozuelos – 50€
Tartar de ternera, tuétano de frisona y patatas fritas – 35€
Navajas en escabeche – 35€
Tortilla de 4 huevos de gallinas de Oscar con gamba roja y ceps – 36€

DEL MAR

Lomo de atún rojo del Mediterráneo, tomates, cebollas y anisados – 39€
Kokotxas a la brasa con crema de coliflor y aceite de jamón ibérico – 33€
King Crab (patas) – 18€/100gr
Almejas con Refrito – 22€
Sepietas a la plancha con aceite de sobrasada – 25€
Buñuelos de bacalao (6u.) – 15€
Gambas al ajillo (4u.) – 60€

BRASAS

para 2 personas

Solomillo Wellington con salsa Bourdalesa – 80€
Costilla de ternera (36horas de cocción), chirivía y vainilla – 60€
Chateaubriand con mantequilla Café de Paris y patatas risoladas – 60€
Chuletón Madurado de Raza Frisona 1kg – 82€ (según peso)
Chuletón Madurado de Wagyu 0,5kg – 92€ (según peso)
Rodaballo a la brasa con "aliño que lo parió" (pieza entera) – 6,6€/100gr
Lubina a la sal de hierbas con aceite de oliva virgen extra - 70€
Lenguado a la brasa con salsa de mantequilla negra – 10,50€/100gr

MUNDO CASI VEGETAL

Hummus de verduras y encurtidos – 20,5€
Ensaladilla de King Crab – 20,5€
Puerros confitados con crema de queso gorgonzola y almendras - 16€
Piparra en tempura – 16€
Entrecot de coliflor con mostaza y aromáticas - 16€
Ensalada de tomate Barbastro con boquerones hechos en casa y cebolleta – 18,5€

NÁCAR Y CAVIAR

Ostra al natural con salsa mignonette – 4€/u
Ostra con Caviar Imperial – 10€/u
Ostra con bloody sherry – 5€/u
Lata de Caviar Imperial 30gr – 66€
Huevo frito con Caviar Imperial – 27,5€

CAZUELAS

Gallo de San Pedro al ajillo, huevo y patatas fritas – 11€/100gr
Bogavante Nacional al ajillo, huevos y patatas fritas – 18€/100gr
Langosta del mediterráneo al ajillo, huevos y patatas fritas – 20€/100gr
Suquet de Virrey con patatas nuevas – 12,50€/ 100gr
Macarrones rellenos de Buey de Mar, Cap i pota de ternera y salsa de Gambón (para dos personas) – 56€

Pan con tomate – 4,5€

ARROCES

precio por persona, mínimo 2

Fideuá con calamar de potera – 28€
Arroz de secreto ibérico con trompetas de la muerte – 28€
Arroz de setas de temporada – 29€
Arroz de chuleta madurada en bodega (250gr por persona) – 38€
Arroz de centolla – 40€
Arroz de gamba roja del mediterráneo – 55€
Arroz seco de espardeñas con flor de calabacín – 55€

Pan y aperitivo – 4,5€

NIÑOS

Macarrones Boloñesa – 12€

Escalopa de pollo de payés con patatas fritas – 16,5€

Dados de solomillo a la plancha con patatas fritas – 18€