



Disponemos de carta
de Alergenos

IVA INCLUIDO

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

NON ALCOHOLIC COCKTAILS

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

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

MOJITOS

CLASSIC COCKTAILS

FRESH FRUIT MARTINIS

Passion - 14€
Mandarina y Kumquat - 14€
Dry Martini Frappé - 14€

PICOTEO

- Gilda de caballa 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€
- Mini Canelón de rabo de vaca, cremoso de patata y queso comté – 12€
- Tartar de ternera, tuétano de frisona y patatas fritas – 35€

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€

DEL MAR

- King Crab (patas) – 18€/100gr
- Tortilla de gallinas camperas con sepietas y sobrasada – 21€
- Almejas con Refrito – 22€
- Kokotxas al pil.pil – 33€
- Lomo de atún rojo del Mediterráneo, tomates, cebollas y anisados – 39€
- Gambas al ajillo (4u.) – 60€

BRASAS

Cabrito de la Dehesa Extremeña, salsifí y rebozuelos – 50€

para 2 personas

- Raya a la brasa con vinagreta de tomate y ajo – 60€
- 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€

Pan y aperitivo – 4,5€

MUNDO CASI VEGETAL

- La nueva ensaladilla de atún rojo – 20,5€
- Hummus de verduras y encurtidos – 20,5€
- Puerros confitados con crema de queso gorgonzola y almendras - 16€
- Entrecot de coliflor con mostaza y aromáticas - 16€

FRITOS

- Bomba de vaca Frisona madurada, all i oli asado y brava de piquillo confitado – 13,5€
- Buñuelos de bacalao (6u) – 15€
- Piparra en tempura – 16€

CAZUELAS

- Bogavante Nacional al ajillo, huevos y patatas fritas – 18€/100gr
- Langosta del mediterráneo al ajillo, huevos y patatas fritas – 20€/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

- Arroz de bacalao gratinado con allioli y alcachofas – 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 Lord Manresa – 43€
- Arroz de gamba roja del mediterráneo – 55€
- Arroz de centolla – 40€