

PESCADOS PEIXOS

Salmón con salsa dulce y cítrica con verduritas y arroz jazmín Salmó amb salsa dolça i cítrica amb verdures i arròs de gessamí	20,90€
Dorada al horno o a la Donostiarra Orada al forn o a la Donostiarra	24,60€
Tataki de atún rojo con sésamo, tomate confitado, algas y salsa teriyaki con wok de verduras (*) Tataki de tonyina vermella amb sèsam, tomàquet confitat, algues i salsa teriyaki amb wok de verdres	26,90€
Bacalao gratinado con alioli suave y verduras escalivadas Morue salée gratinée à l'aili doux et légumes grillés à la méditerranéenne	26,50€
Rape a la parrilla con cremoso de patatas, espinacas y pesto de albahaca (+ #) Rap a la graella amb cremós de patata, espinacs i pesto d'alfàbrega	28,90€
Suprema de merluza con puerro en dos texturas, espárragos y aceite de hierbas (*) Suprema de lluç amb porro en dues textures, espàrrecs i oli d'herbes	28,90€
Salmón a la Toscana con patatas rústicas especiadas al horno (#) Salmó a la Toscana amb patates rústiques especiades al forn	21,90€
Lenguado a la plancha o a la meunière (#) Llenguado a la planxa o a la meunière	37,90€
Lubina salvaje (1 kg – mínimo 2 personas) Llobarro salvatge (1 kg – mínim 2 persones)	95,00€
Atún rojo sellado con crema de aguacate y verduras mediterráneas de temporada Tonyina vermella marcada amb crema d'alvocat i verdres mediterrànies de temporada	25,90€

MARISCO MARISC

Langostinos a la plancha (300 gr) Llagostins a la graella (300 gr)	49,90€
Cigalas a la plancha o al horno con limón (400 gr) Escamarlans a la graella o al forn amb llimona (400 gr)	52,50€
Bogavante del Cantábrico a la plancha o al ajillo (600 gr) Llamàntol del Cantàbric a la planxa o a l'allada (600 gr)	64,90€

PAELLAS (ARROZ D.O. PEGO OLIVA) PAELLES (ARRÒS D.O. PEGO OLIVA)

Paella vegetariana Paella vegetariana	20,50€
Paella marinera Paella marinera	23,90€
Paella Parellada Paella Parellada	23,90€
Arroz negro Arròs negre	24,50€
Fideuá con gambas y sepia (* +) Fideuà amb gambes i sípia	23,90€
Fideuá negra con gambas y sepia (* +) Fideuà negre amb gambes i sípia	24,50€
Paella mar y montaña Paella mar i muntanya	24,50€
Paella de pollo con costilla de cerdo, habitas y guisantes Paella de pollastre amb costella de porc, favetes i pèsols	23,50€
Paella de secreto ibérico a la leña con morcilla, chorizo y setas Paella de secret ibèric a la llenya amb botifarró, xoriço i bolets	24,50€
Paella de bogavante Paella de llamàntol	49,90€

CARNES CARNS

Asado de tira a la cerveza negra (*) Rostit de tira a la cervesa negra	24,50€
Cordero al horno (cocción 12 horas a baja temp) (*) Anyell al forn (coccio 12 hores a baixa temperatura)	24,90€
Entrecot de ternera con salsa de parmesano (* #) Entrecot de vedella amb salsa de parmesà	24,90€
Solomillo de ternera con salsa de Oporto (*) Filet de vedella amb salsa d'Oporto	33,60€

* NO APTO CELIACOS

+ NO APTO ALERGICOS FRUTOS SECOS

NO APTO LACTOSA

Servicio e IVA incluido / Servei i IVA inclòs