

IL NOSTRO MENÙ





APERITIVI

Il nostro Vermouth (Acciughe marinate nell'aceto, piparras, cozze in escabeche e chips fatte in casa)	18€
Gildas	5€/u.
Acciughe López	5€/u.
Crostone con burro affumicato e acciuga López	8€/u.
Crostone con peperone rosso arrostito, tuorlo stagionato e tonno rosso	9€/u.
Crostone con burro affumicato e caviale (5 g)	18€/u.
Lattina di caviale Osetra (30 g), pane tostato alla brace e burro	115€
Ostriche Poget:	
• Al naturale	7€/u.
• Con leche de tigre	9€/u.
• Con salsa Ponzu	9€/u.
• Con caviale	15€/u.
Frittelle di baccalà	3,50€/u.
Pane casereccio alla brace con pomodoro	6€



PIATTINI FREDDI

Pomodori conditi con olio al basilico, finocchio e piparra	23€
Insalata verde	18€
La Russa:	
• Con tonno rosso	29€
• Con gambero bianco	35€
• Con gambero bianco e caviale	65€
Prosciutto Joselito	38€
Peperoni arrostiti	18€
Tonno rosso in escabeche	22€
Ceviche del pescato del giorno	28€
Tonno rosso, salmorejo e maionese affumicata	25€
Verdure alla brace con leche de tigre all'avocado	25€



PIATTINI CALDI

Cuori di lattuga alla brace, acciughe e salsa Caesar	20€
Costata di tonno rosso di almadraba	37€
Gambero rosso con uova fritte e patate	48€
Calamaro pescato all'amo con salsa anticuchera	42€

SECONDO DISPONIBILITÀ DEL MERCATO

Vongole in salsa verde	30€
Telline saltate con vino Fino	27€
Cozze "bouchot" con burro alle erbe fini	23€
Cannolicchi alla brace	28€
Berberechos al vino Fino	25€
Gambero rosso alla brace	22€/100 gr



BRACE E TRADIZIONE

Secreto iberico alla brace	36€
Costata di vacca Cachena (Discarlux)	12€/100gr
Costata di vacca Simmental	9€/100gr
Astice nazionale:	
• Alla brace	13€/100gr
• Con uova fritte e patate	13€/100gr
Aragosta:	
• Alla brace	19€/100gr
• Con uova fritte e patate	19€/100gr
• Caldereta	19€/100gr
Pesce fresco alla brace	12,5€/100gr
Pesce fresco di Formentera alla brace	14€/100gr

CONTORNI

Bimi alla brace	9€
Patatine fritte	9€
Peperone rosso arrostito	9€
Cuori di lattuga conditi	9€
Peperoncini del Padrón	9€



RISI (minimo 2 persone – prezzo per persona)
(tutti i risotti possono essere preparati anche con fideuà)

Riso cieco (del senyoret)	34€
Riso nero con calamaro, aglio novello e aioli agli agrumi	34€
Riso con costine di Angus, bimi e funghi	34€
Riso a banda con:	
• Parpatana di tonno rosso	40€
• Carabiniere	48€
• Gambero rosso	Consultare
• Astice nazionale	Consultare
• Aragosta	Consultare

DOLCI

Lemon Pie	12€
Latte e biscotti	10€
Il flan	10€
Tarte Tatin	14€
Torrija	14€
Cheesecake cremosa	14€

Pane e aioli 3€/persona | Olive 2,50€



Conforme al Reglamento (UE) N° 1169/2011, le informamos de los posibles alérgenos presentes en nuestros platos.

Si tiene alguna alergia o intolerancia, por favor comuníquelo a nuestro personal antes de realizar su pedido.

Icono alérgenos

- Pescado
- Crustáceos
- Moluscos
- Gluten
- Lácteos
- Huevos
- Frutos secos
- Soja
- Apio
- Mostaza
- Sésamo
- Sulfitos

APERITIVOS

Vermut:

Gildas:

Anchoas:

Tosta anchoa López:

Tosta pimiento, yema y atún rojo:

Tosta Caviar:

Lata Caviar:

Ostras:

- Natural:
- Leche de Tigre:
- Ponzu:
- Con Caviar:

Buñuelos de Bacalao:

Pan a la Brasa:

PLATILLOS FRÍOS

Ensalada Verde:

La Rusa:

- Con Atún Rojo:
- Con Gamba Blanca:
- Con Gamba y Caviar:

Atún en Escabeche:

Ceviche:

Atún con Salmorejo:

Verduras con leche de tigre:

PLATILLOS CALIENTES

Cogollos a la Brasa:

Chuleta de Atún:

Verduras a la Brasa:

Calamar Anticuchera:

Gamba roja con huevos y patatas:

SEGÚN MERCADO

Almejas en Salsa Verde:

Tellinas:

Mejillón Bouchot:

Navajas:

Berberechos:

Gamba a la Brasa:

BRASA Y TRADICIÓN

Bogavante:

- A la Brasa:
- Frito:
- Arroz:

Langosta

- A la Brasa:
- Frita:
- Arroz:
- Caldereta:

Pescado a la Brasa:

ACOMPAÑAMIENTOS

Cogollos Aliñados:

ARROCES

Senyoret:

Negro con Calamar:

Con Costilla Angus:

A Banda (Parpatana, Carabinero, Gamba Roja, Bogavante, Langosta):

POSTRES

Lemon Pie:

Leche con Galletas:

El Flan:

Tatin:

Torrija:

Tarta de Queso:

OTROS

Pan con Allioli:

Aceitunas: