

Dessert



Mousse de chocolate

Sin clasificar



Selección de embutidos ibéricos

Tapas



Boquerones en Vinagre

Main Course



Pescado de lonja a la brasa

Postres



Crema de lima y albahaca



Trufas de chocolat factory

Sobremesa – Dessert



Crema Catalana

Tapas Frías – Kalte Tapas



Jamón Ibérico de bellota

Postre



Tarta de queso con mermelada de fresas

Para compartir



Croquetas de la Casa

Aperitivos



Aceitunas Rellenas de Anchoa

Entrantes



Surtido de quesos

Sushi Bar



Maki de salmón, pepino y shitake marinado



Maki de atún rojo, aguacate y pepino



Pescado blanco de temporada, kimchi y mango (picante)



Uromaki con cangrejo de las nieves



Uromaki de atún rojo picante



Uromaki de salmón, aguacate y cebollino



Uromaki de atún rojo, crema de mascarpone, pepino y sésamo



Sashimi: 6 piezas de salmón



Sashimi: 6 piezas de atún rojo



Sashimi: 6 piezas de pescado blanco



Sashimi: 9 piezas variado

Plato



Picaña de angus

Salazones



Anchoas del Cantábrico

Las Brasas



Abanico ibérico de bellota con patatas fritas



Chuletas de cordero lechal de Burgos



Lomo alto de cebón extra reposado

DE LA HUERTA (carta de noche)



Verduras de Temporada

Para la Barra... O no



Banderilla con ensaladilla



Pan sin gluten tostado con aceite de oliva D.O. Marllorca y tomates de ramallet



Pan mallorquín del Forn de Can Banyà con aceite de oliva D.O. Mallorca y tomates de ramallet



Pan con ali oli y aceitunas



Ostras (francesas, gallegas o mediterráneas)



Caviar de beluga (20 gr)

Las Clásicas Calientes



Tempura casera de langostinos y verduras



Vieiras rellenas de rape, mejillón y gamba, gratinadas al horno (unidad)



Pulpo frito con harina de garbanzos sobre parmentier y salsa de pimentón y crunchy de kikos



Huevos camperos con jamón ibérico de bellota y patatas fritas



Caldereta de bogavante y gallo de San Pedro



Serrans fritos con espina crujiente



Carrillera de ternera al horno de leña



Fideuá ciega de pescado y marisco con alioli



Tataki de solomillo de vaca



Tataki de salmón salvaje de alaska con mantequilla y soja

Marisco Fresco (según mercado)



Cigalas de la Bahía de Alcudia



Gamba roja de la Bahía de Alcudia a la plancha



Zamburiñas gallegas a la plancha con sal negra



Nécoras de ria salteadas con ajo y guindilla



Esperdenyas de la Bahía de Alcudia a la plancha con aceite de oliva D.O. Mallorca



Ortiguillas de mar (Mallorca) rebpzadas en harina de garbanzos



Huevos camperos ecológicos con bogavante y patatas fritas



Navajas gallegas de buzo a la plancha

Cocina en Crudo



Tartar de salmón salvaje de Alaska con base de guacamole



Ostras marinadas en su jugo con cítricos, cebolla morada, ají y un leve toque de cilantro (4 unidades)



Tartar de tomate ecológico con jengibre y naranja



Steak tartar de solomillo de vaca con nuestras patatas fritas caseras



Tiradito de pescado de temporada con ají y tamarindo



Ceviche de corvina salvaje con mango, aguacate, ají y cebolla morada



Sashimi de Cap Roig con espina crujiente

PICA PICA (Picoteo central)



Mejillones de Roca al Vapor