

## 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**