



ENTRANTES

ZAMBURIÑAS... <i>Gratinadas con mayonesa de kimchi</i>	3/ud
TABLA DE QUESOS... <i>(por persona)</i>	4
PIMIENTOS DEL PIQUILLO AL PILPIL... <i>Lascas de queso parmesano y crujientes de pan</i>	8,5
ENSALADILLA DE BATATA... <i>Con atún y mayonesa de jengibre y lima</i>	8,5
COCA DE ESCALIVADA... <i>Con queso de cabra, parmesano y jamón ibérico</i>	7,5
ATÚN SEMICURADO... <i>Con gazpacho de almendras</i>	11
CROQUETAS DEL DÍA... (8ud)	12
SALMÓN MARINADO Y AHUMADO EN CASA... <i>Con arroz inflado y spicy mayo</i>	11

PRINCIPALES

Arroces secos (precio por persona)

VERDURA	13
POLLO Y CONEJO	13
PATO Y FOIE**	15
BACALAO Y COLIFLOR	14
NEGRO	14,3
DEL "SENYORET" <i>calamar y gambón</i>	13,8
BOGAVANTE EN DOS PASES** <i>(Bajo encargo, 48h de antelación)</i>	25
FIDEUA MARINERA de fideo ooo	14,5

**Los arroces de pescado y el de verduras llevan unos botones de ali oli.*

**Máximo dos arroces diferentes por mesa.*

**El arroz individual, se servirá sólo bajo previa reserva y máximo uno por mesa.*

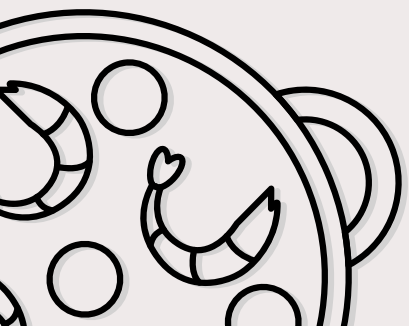
***Posibilidad de hacerlos melosos. Mínimo dos personas.*

Pescados

BACALAO...	18
<i>Con salsa de tomate casera</i>	

Carnes

CARILLERA DE TERNERA...	18
<i>Con parmentier de batata</i>	



IGIC Incluido

Servicio de pan y aperitivo 1.50 por persona

POSTRES

TORRIJA CARAMELIZADA... <i>Con helado de café</i>	6
SOPA DE CHOCOLATE BLANCO... <i>Helado de yogur, granizado de maracuyá y tierra de cacao</i>	5,5
CARROT CAKE... <i>con helado de yogur</i>	5,5
BROWNIE... <i>con helado de vainilla</i>	5
SORBETE DE MARACUYÁ Y PIÑA	4,5

VINO PARA MARIDAR NUESTROS POSTRES...

PAISAJE DE LAS ISLAS (MALVASÍA)	4
--	----------



STARTERS

SCALLOPS... <i>With kimchi mayo</i>	3 (ud)
CHEESES... <i>(per person)</i>	4
CARAMELIZED RED PEPPERS WITH PIL-PIL... <i>Parmesan cheese flakes and croutons</i>	8,5
SEMI-CURED TUNA... <i>With almond "gazpacho"</i>	11
SWEET POTATO TUNA SALAD... <i>With lime and ginger mayonnaise</i>	8,5
SMOKE AND MARINATED SALMON... <i>with spicy mayo</i>	11
GRILLED VEGETABLES TOASTS... <i>With goat cheese, parmesan and iberian ham</i>	7,5
CROQUETTES OF THE DAY <i>(8ud)</i>	12

MAIN COURSES

Rices (price per person)

VEGETABLES	13
CHICKEN AND RABBIT	13
DUCK AND FOIE**	15
COD AND CAULIFLOWER	14
BLACK	14,3
PRAWN AND SQUID	13,8
LOBSTER IN TWO STEPS**	25

(Under order min. 48 hours)

SEAFOOD FIDEUA OF FIDEO OOO	14,5
------------------------------------	------

**Possibility to make them soupy. Minimum 2 people*

**Vegetables rice, cod and cauliflower rice, black rice, prawn and squid rice and the seafood fideua goes with ali oli.*

**Maximun 2 different rices per table.*

**Possibility to make individual rice only under order and one per table.*

Fishes

COD... <i>With homemade tomato sauce</i>	18
--	----

Meat

BONELESS BULL TAIL... <i>With sweet potato parmentier</i>	18
---	----

IGIC Included

Bread service 1.50 per person



DESSERTS

"FRENCH TOAST"...	6
<i>With coffee ice cream</i>	
WHITE CHOCOLATE SOUP...	5,5
<i>Yogurt ice cream, passion fruit slush and chocolate crumble</i>	
CARROT CAKE...	5,5
<i>with yogurt ice cream</i>	
BROWNIE...	5
<i>with vanilla ice cream</i>	
PASSION FRUIT AND PINEAPPLE SORBET	4,5

WINE TO MARIDATE THE DESSERTS...

PAISAJE DE LAS ISLAS (MALVASÍA)	4
--	----------