

TAPAS DE LA BARRA

<i>Queso Payoyo de Cádiz</i> (V)	12€	<i>Cangrejo Real</i>	16€/100gr
<i>Surtido de Quesos Artesanales</i> (V)	14€	<i>Anchoas del Cantábrico</i>	12€
<i>Jamón Ibérico de Bellota Juan Manuel</i>	28€	<i>Bonito del Norte con pimientos del piquillo</i>	11€
<i>Cecina de Buey Premium</i>	12€	<i>Mojama de Atún de Cádiz</i>	7€
<i>Ostrón de la Bretaña</i>	4,50€/ud	<i>Variado de conservas i salazones</i>	13€

(Salmón, Boquerones, Anchoas, Sardinas y Mojama)

DEL CUARTO FRIO

<i>Vaso de gazpacho</i> (V)	6€	<i>Flor de sashimi</i>	25€
<i>Tomate del tiempo aliñado</i> (V)	10€	<i>Burrata con rúcula y tomates</i> (V)	19€
<i>Ensalada verde de temporada</i> (V)	13€	<i>Ceviche de Corvina</i>	18€
<i>Carpaccio de Presa Ibérica</i> <i>con queso Idiazábal</i>	18€	<i>Tartar de atún y aguacate</i>	19€
<i>Steak tartar de Buey mayonesa de trufa negra</i>	25€	<i>Taco de tartár de salmón sostenible</i>	6€/ud
		<i>Micuit de foie hecha en casa</i>	17€

DE LOS FOGONES

<i>Bomba de pulpo</i>	3,50€/ud	<i>Huevos estrellados con trufa y panceta ibérica</i>	15€
<i>Colas de Langostinos fritos al ajillo</i>	15€	<i>Parrillada de verduras</i> (V)	16€
<i>Buñuelos de bacalao</i>	14€	<i>Patatas bravas</i> (V)	8€
<i>Fish&Chips</i>	16€	<i>Patatas de Olot</i>	16€
<i>Croquetas de Jamón Ibérico o Rustido</i>	2,50€/ud	<i>Pimientos del Padrón auténticos</i> (V)	11€
<i>Mejillones a la marinera</i>	15€	<i>Costillitas de cabrito rebozadas</i>	19€
<i>Mejillones al estilo Belga</i>	18€	<i>Pulpo, papada de cerdo y patata</i>	18€
<i>Boquerones fritos</i>	11€	<i>Pão de Queijo "Payoyo" (15 min) (sin gluten)</i> (V)	9€
<i>Calamarcitos a la andaluza</i>	18€	<i>Tuétano de ternera Pça Rubia Gallega</i>	19€

NUESTROS ARROCES Y FIDEOS

<i>Caldoso de Carabinero</i>	28€	<i>Paella marinera</i>	27€
<i>De Carabinero con alcachofas</i>	28€	<i>Negro de Sepia y Berberechos</i>	26€
<i>De Setas de temporada y butifarra negra</i>	25€	<i>Risotto de pichón y queso idiazábal</i>	28€
<i>Fideua de pescado y marisco</i> <i>con alioli suave de azafrán</i>	25€	<i>Arroz con verduras de temporada</i> (V)	23€

PLATOS PRINCIPALES

<i>Sopa de pescado y marisco</i>	18€	<i>Vieiras con jamón ibérico de Guijuelo</i>	22€
<i>"Spagetti" con frutos del mar</i>	23€	<i>Solomillo con foie i salsa Périgueux</i>	35€
<i>Bacalao "a la Llauna" con judías Sta. Pau</i>	23€	<i>Hamburguesa de ternera con foie o cabrales</i>	23€
<i>Salmón "teriyaki" (Salmón sostenible de Noruega)</i>	26€	<i>Entrecot de Buey Wagyu (Lomo Alto)</i>	19€/100gr

recomendado para 2 personas

