

Bienvenido a la barra de ostras. Prepara tus papilas gustativas para saborear nuestras exquisitas ostras acompañadas de un buen cava.

Welcome to the oyster bar. Prepare your taste buds to experience our exquisite oysters along with a good cava.

PARA PICAR | SNACKS

Gilda marinera Seafood gilda	3,20 €
Crujiente de bacalao Crunchy cod	3,50 €
Rillette de bacalao Cod rillette	6,50 €
Dados de salmón con miel de trufa y crema de eneldo Salmon cubes with truffle honey and dill cream	13,50 €
Pan bao con cangrejo de cáscara blanda y pak choi Bao bun with soft shell crab and chinese cabbage	12,50 €
Jamón ibérico de bellota (80 g) Guijuelo Acorn-fed Iberian ham (80 g) Guijuelo	25,00 €
Pan de doble fermentación con mantequilla de leche cruda Double-fermented bread with raw milk butter	4,00 €

CAVIAR | CAVIAR

Caviar de trucha de la Vall d'Aran 20 g con brioche y mantequilla de leche cruda Trout caviar from Vall d'Aran 20 g with brioche and raw milk butter	12,50 €
Caviar Imperial 10 g Imperial caviar 10 g	35,80 €
Caviar Imperial 30 g Imperial caviar 30 g	88,00 €
Caviar Imperial 50 g Imperial caviar 50 g	140,00 €

OSTRAS DEL ATLÁNTICO | ATLANTIC OYSTERS *

Asturiana Oyster from Asturias	4,50 € /pieza/each
Ostra plana de las rías gallegas Flat oyster from the Galician estuaries	6,15 € /pieza/each
Spéciale de Claire Gillardeau nº 2 Speciale by Claire Gillardeau no. 2	6,25 € /pieza/each
Kys de Bretaña nº 3 Kys from Brittany no. 3	4,65 € /pieza/each

OSTRAS DEL MEDITERRÁNEO | MEDITERRANEAN OYSTERS *

La especial de Bouzigues nº 2 Special from Bouzigues no. 2	4,15 € /pieza/each
--	--------------------

SURTIDOS | OUR SELECTIONS *

Ostras del ostrero: degustación de nuestras variedades Oysters from the "écailler": tasting of our varieties	24,50 € /5 piezas/5 pieces
Premium (ideal para 2 personas): 6 ostras de Bouzigues nº 2, 6 almejas finas gallegas, cangrejo real y tartar de atún rojo del Mediterráneo	92,00 €
Premium (ideal for 2 people): 6 oysters from Bouzigues no. 2, 6 Galician clams, king crab and Mediterranean bluefin tuna tartare	
Imperial (ideal para 2 personas): Premium + 10 g de caviar imperial	125,00 €
Imperial (ideal for 2 people): Premium + 10 g of imperial caviar	

AHUMADOS | SMOKED FISH

Tartar de salmón noruego ahumado Norwegian smoked salmon tartare	17,50 €
Lomo de arenque ahumado con pan de brioche y mantequilla de leche cruda Smoked herring loin with brioche bread and raw milk butter	16,75 €
Nuestra selección de ahumados: salmón marinado, arenque, trucha y bacalao ahumados Our selection of smoked fish: marinated salmon, smoked herring, trout and cod	18,50 €

CRUDO | RAW

Almeja fina gallega Fine Galician clam	6,00 € /pieza/each
Tartar de atún rojo del Mediterráneo Mediterranean bluefin tuna tartare	17,75 €
Carpaccio de lubina con vinagreta de limón Sea bass carpaccio with lemon vinaigrette	17,75 €

COCIDO | COOKED

Cañadillas con vinagreta clásica Purple dye murex with classic vinaigrette	16,50 €
Langostinos con salsa tártara King prawns with tartar sauce	19,25 € /3 piezas/3 pieces
Cangrejo real King crab	220,00 € /kg

* Elige con qué salsa quieres acompañar las ostras: vinagreta de ponzu, bloody mary o chalaca.
Choose which sauce you want to accompany the oysters with: ponzu vinaigrette, bloody mary or chalaca.

**VINO BLANCO | WHITE WINE**

	COPA GLASS 12 cl	BOTELLA BOTTLE
Espelt Vailet ^(eco) D.O. Empordà Garnatxa blanca, macabeu	5,00 €	19,00 €
Martín Códax D.O. Rías Baixas Albariño	5,25 €	24,00 €
Afortunado D.O. Rueda Verdejo	5,00 €	19,00 €

VINO ROSADO | ROSÉ WINE

Aurora d'Espells ^(eco) D.O. Penedès Pinot noir, xarel·lo, syrah	5,00 €	19,00 €
--	--------	---------

VINO TINTO | RED WINE

Lan D-12 D.O. Ca. Rioja Tempranillo	5,00 €	22,00 €
Pagos d'Anguix Crianza ^(eco) D.O. Ribera del Duero Tinto fino	8,50 €	42,00 €

CAVA | CAVA

Juvé & Camps Reserva de la Familia ^(eco) D.O. Cava Macabeu, parellada, xarel·lo	6,50 €	33,00 €
Juvé & Camps Essential Pinot Noir Brut ^(eco) D.O. Cava Pinot noir	6,50 €	33,00 €
Juvé & Camps Millesimé Chardonnay Brut ^(eco) D.O. Cava Chardonnay	—	53,00 €
Gran Juvé & Camps 2017 Brut ^(eco) D.O. Cava Xarel·lo, macabeu, chardonnay, parellada	—	65,00 €
Juvé & Camps La Siberia 2012 Brut Nature ^(eco) D.O. Cava Pinot noir	—	201,00 €
Juvé & Camps La Capella 2010 Brut Nature ^(eco) D.O. Cava Xarel·lo	—	156,00 €

CHAMPAGNE | CHAMPAGNE

Charles Heidsieck Brut Réserve A.O.C. Champagne Pinot noir, chardonnay, meunier	18,50 €	92,00 €
Charles Heidsieck Rosé Réserve A.O.C. Champagne Pinot noir, chardonnay, meunier ...	22,00 €	110,00 €
Charles Heidsieck Blanc de Blancs A.O.C. Champagne Chardonnay	—	120,00 €
Louis Roederer Cristal Brut A.O.C. Champagne Chardonnay, pinot noir	—	430,00 €

VODKA | VODKA

	CHUPITO SHOT	BOTELLA BOTTLE
Absolut Elyx	8,00 €	86,00 €

CERVEZA | BEER

	BOTELLA BOTTLE
Estrella Damm Cerveza mediterránea Mediterranean beer	3,75 €
Voll-Damm Cerveza doble malta Double malt beer	3,90 €
Damm Lemon Auténtica clara mediterránea The authentic Mediterranean shandy	3,75 €
Free Damm Cerveza sin alcohol Alcohol-free beer	3,75 €
Daura Cerveza sin gluten Gluten-free beer	3,75 €
Inedit 75 cl Cerveza de malta y trigo con especias Malt and wheat beer brewed with spices	7,50 €

(eco) Ecológico: Menos sulfitos, sin químicos ni aditivos. | Organic: Less sulfites, no chemicals or additives.

IVA INCLUIDO. Este establecimiento cumple con la normativa sobre prevención de la parasitosis por anisakis en productos de pesca. Algunos productos contienen gluten, crustáceos, huevo, pescado, cacahuètes, soja, leche, frutos secos, apio, mostaza, semillas de sésamo, sulfitos, altramuces, moluscos y derivados. En caso de alergia comuníquelo a nuestro personal. Este establecimiento tiene a disposición de sus clientes información de los platos que ofrece. Este establecimiento facilita a sus clientes que puedan llevarse sin coste adicional los alimentos que no hayan consumido.

VAT INCLUDED. This establishment complies with the regulations on the prevention of parasitism by anisakis in fishery products. Some products contain gluten, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soybeans, milk, dried fruit and nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulfites, lupin, molluscs and by-products. In case of allergy, please inform our staff. This establishment has at your disposal information on the dishes it offers. This establishment makes it easy for its customers to take away food that they have not consumed at no additional cost.