

PARA PICAR SNACKS



Gilda marinera <i>Seafood gilda</i>	3,50 €
Chips de bacalao <i>Cod chips</i>	3,75 €
Rillette de trucha con lima y jengibre <i>Trout rillette with lime and ginger</i>	6,75 €
Mojama con almendras tostadas <i>Mojama with toasted almonds</i>	11,75 €
Dados de salmón con miel de trufa y crema de eneldo <i>Salmon cubes with truffle honey and dill cream</i>	13,75 €
Calamarcitos con emulsión de piparras <i>Baby squid with piparra pepper emulsion</i>	14,50 €
Pan bao con cangrejo de cáscara blanda y pak choi <i>Bao bun with soft shell crab and chinese cabbage</i>	13,50 €
Caviar de trucha de la Vall d'Aran 25 g con brioche y mantequilla de leche cruda <i>Trout caviar from Vall d'Aran 25 g with brioche and raw milk butter</i>	13,25 €
Pan de doble fermentación con mantequilla de leche cruda <i>Double-fermented bread with raw milk butter</i>	4,75 €
Jamón ibérico de bellota (80 g) Guijuelo <i>Acorn-fed Iberian ham (80 g) Guijuelo</i>	28,50 €

CAVIAR CAVIAR



Caviar Oscietra 10 g <i>Oscietra caviar 10 g</i>	35,80 €
Caviar Selección 10 g <i>Selection caviar 10 g</i>	41,25 €
Caviar Beluga 10 g <i>Beluga caviar 10 g</i>	71,00 €
Caviar Oscietra 30 g <i>Oscietra caviar 30 g</i>	81,80 €

OSTRAS DEL ATLÁNTICO* ATLANTIC OYSTERS*



Asturiana	5,25 € pieza/each
<i>Oyster from Asturias</i>	
Ostra plana de las rías gallegas	6,75 € pieza/each
<i>Flat oyster from the Galician estuaries</i>	
Spéciale Claire Gillardeau N° 2 (Marennes-Oléron)	6,25 € pieza/each
<i>Speciale Claire Gillardeau No. 2 (Marennes-Oléron)</i>	
Spéciale La Belle de Mer N° 3 (Normandía)	4,75 € pieza/each
<i>Speciale La Belle de Mer No. 3 (Normandy)</i>	

OSTRAS DEL MEDITERRÁNEO* MEDITERRANEAN OYSTERS*



Bouzigues N° 2	4,50 € pieza/each
<i>Bouzigues No. 2</i>	
Delta N° 2 (Cataluña)	4,00 € pieza/each
<i>Delta No. 2 (Catalonia)</i>	

SURTIDOS* OUR SELECTIONS*



Ostras del ostrero: degustación de nuestras variedades	28,00 € 6 piezas/6 pieces
<i>Oysters from the "écailler": tasting of our varieties</i>	
Premium (ideal para dos personas): 6 ostras Bouzigues N° 2, langostinos con salsa tártara, cangrejo real y tartar de atún rojo del Mediterráneo	87,00 €
<i>Premium (ideal for two people): 6 oysters Bouzigues No 2, king prawns with tartar sauce, king crab and Mediterranean bluefin tuna tartare</i>	
Imperial (ideal para 2 personas): Premium + 10 g de caviar Oscietra	115,00 €
<i>Imperial (ideal for 2 people): Premium + 10 g of Oscietra caviar</i>	



ST-GERMAIN OYSTER COCKTAIL	8,00 €
Maridaje ideal para ostras <i>Ideal pairing for oysters</i>	

AHUMADOS SMOKED FISH



Anguila ahumada del Delta con tomates aliñados	12,75 €
<i>Smoked eel from the Ebro Delta with dressed tomatoes</i>	
Bacalao ahumado con naranja y salicornia	15,75 €
<i>Smoked cod with orange and samphire</i>	
Taco de salmón ahumado con salsa tártara	20,50 €
<i>Smoked salmon taco with tartar sauce</i>	
Trucha ahumada del Valle de Arán con salsa de eneldo	14,75 €
<i>Smoked trout from the Vall d'Aran with dill sauce</i>	

CRUDO RAW



Tartar de atún rojo del Mediterráneo <i>Mediterranean bluefin tuna tartare</i>	17,75 €
Carpaccio de lubina con vinagreta de limón <i>Sea bass carpaccio with lemon vinaigrette</i>	17,75 €

COCIDO COOKED



Carpaccio de pulpo con vinagreta de membrillo <i>Octopus carpaccio with quince vinaigrette</i>	13,50 €
Cañadillas con vinagreta clásica <i>Purple dye murex with classic vinaigrette</i>	16,50 €
Cangrejo real <i>King crab</i>	220,00 € / kg
Langostinos con salsa tártara <i>King prawns with tartar sauce</i>	26,00 € 3 piezas/3 pieces
Centollo relleno <i>Stuffed crab</i>	16,50 €

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, cacahuetes, soja, leche, frutos secos, apio, mostaza, semillas de sésamo, sulfitos, altramuces, moluscos y derivados. En caso de alergia comuniquelo 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.

VINOS
WINES



BLANCO · WHITE

POSTAL D'ESPIELLS ^[eco]	Xarel·lo, garnatxa blanca	D.O. Penedès	5,50 €	22,00 €
MARTÍN CÒDAX	Albariño	D.O. Rías Baixas	5,90 €	25,00 €
FINCA VALLEJO	Verdejo	D.O. Rueda	5,50 €	22,00 €
BLANC MAS LA MOLA POBOLEDA	Garnatxa blanca, macabeu, Pedro Ximénez	D.O. Priorat	9,75 €	53,50 €

ROSADO · ROSÉ

CHIVITE LAS FINCAS	Garnacha tinta, tempranillo	I.G.P. 3 Riberas	5,90 €	26,00 €
--------------------	-----------------------------	------------------	--------	---------

TINTO · RED

LAN D-12	Tempranillo	D.O.Ca. Rioja	5,50 €	23,50 €
PAGOS D'ANGUIX CRIANZA ^[eco]	Tinto fino	D.O. Ribera del Duero	8,50 €	42,00 €

ESPUMOSOS
SPARKLING WINES



JUVÉ & CAMPS RESERVA DE LA FAMILIA ^[eco]	Macabeu, parellada, xarel·lo	Corpinnat	6,90 €	36,00 €
JUVÉ & CAMPS, ESSENTIAL PINOT NOIR BRUT ^[eco]	Pinot noir	Corpinnat	6,90 €	36,00 €
JUVÉ & CAMPS MILESIMÉ CHARDONNAY BRUT ^[eco]	Chardonnay	Corpinnat	-	54,00 €
GRAN JUVÉ & CAMPS 2017 BRUT ^[eco]	Xarel·lo, macabeu, chardonnay, parellada	Corpinnat	-	66,00 €
JUVÉ & CAMPS LA SIBERIA 2012 BRUT NATURE ^[eco]	Pinot noir	Corpinnat	-	182,00 €
JUVÉ & CAMPS LA CAPELLA 2010 BRUT NATURE ^[eco]	Xarel·lo	Corpinnat	-	145,00 €

CHAMPAGNE
CHAMPAGNE



CHARLES HEIDSIECK BRUT RÉSERVE	Pinot noir, chardonnay, meunier	A.O.C. Champagne	18,50 €	92,00 €
CHARLES HEIDSIECK ROSÉ RÉSERVE	Pinot noir, chardonnay, meunier	A.O.C. Champagne	22,00 €	110,00 €
CHARLES HEIDSIECK BLANC DE BLANCS	Chardonnay	A.O.C. Champagne	-	120,00 €
LOUIS ROEDERER CRISTAL BRUT	Chardonnay, pinot noir	A.O.C. Champagne	-	430,00 €

VODKA
VODKA



GREY GOOSE		7,50 €
GREY GOOSE ALTIUS		24,00 €

CERVEZA
BEER



ESTRELLA DAMM	Cerveza mediterránea <i>Mediterranean beer</i>	3,90 €
VOLL-DAMM	Cerveza doble malta <i>Double malt beer</i>	4,10 €
DAMM LEMON	Auténtica clara mediterránea <i>The authentic Mediterranean shandy</i>	3,90 €
FREE DAMM	Cerveza sin alcohol <i>Alcohol-free beer</i>	3,90 €
DAURA	Cerveza sin gluten <i>Gluten-free beer</i>	3,90 €
INEDIT 75 CL	Cerveza de malta y trigo con especias <i>Malt and wheat beer brewed with spices</i>	7,90 €