

Fig. 50

MENÚ DE COMIDA

Castellano

Lun a dom.
de 12:00
a 19:00

Nuestra propuesta se basa en dos ideas esenciales:la materia prima y la técnica. Por un lado, seleccionamos el producto: pescado, carne o verdura. Por otro, elegimos cómo queremos cocinarlo

MATERIA	TÉCNICA				
		FRIOS, CRUDOS Y AHUMADOS	ACEITE CALIENTE	GRILL	ENTRE PANES
PESCADO		Gilda (1ud) - 03.80		Sardinas a la Brasa (5 ud) - 16.00	
		Boquerones marinados (5 ud) - 12.00		Rodaballo1 kg aprox. () - 72.00	
		Brioche de salmón ahumado - 15.00		Atún Balfegó al Grill (250g) - 50.00	
		Carpaccio Lubina-Ramallet - 16.00		Lubina con Patatas Confit - 38.00	
		Anchoas de la Escala (5 ud) - 18.00		Cigala (2ud) - 24.00	
		Tartar de Atún Balfegó - 28.00	Calamares a la Andaluza - 20.00		Brioche de calamares - 15.00
		Gambita Cristal - 15.00			
CARNE					
				Solomillo a la Pimienta - 33.00	
				Rib Eye de Holstein (500g) - 74.00	
				Lomo Bajo Angus Simmental - 36.00	
				Butifarra Rossini con Foie - 22.00	
				Mollejas con Lima (150g) - 20.00	
		Jamón Ibérico de Bellota - 29.00	Croquetas de Bogavante (5ud) - 18.00		Choripan de butifarra - 12.00
		Steak Tartar - 23.00			Sandwich de pollo - 13.00
VERDURA					Hamburguesa - 14.00
		Ensalada de Espárragos - 17.00	Verduras crujientes - 11.00	Pimientos rojos - 08.00	Pan con Tomate - 05.50
		Tomate Rosa y 5 Anchoas - 22.00		Puerros Confitados Grill - 14.00	
		Dip de Berenjena - 10.00		Berenjena - 10.00	
		Carpaccio Aguacate y Cereza - 17.00			
		Dip de Ricotta y Crudités - 12.00			
		Burrata con Nísperos - 17.00			
			Patatas fritas - 06.50		Tosta de trampó - 05.50
			Piparras en Tempura - 13.50		

SALSAS	Pimienta negra - 02.50	VINOS	TINTO	BLANCO	ROSADO
	Agridulce - 02.50		MARQUÉS DEL ATRIO Rioja - 05.00	AGUAZUL Verdejo - 05.00	HOYA DE LOS LOBOS - 05.00
	Tatziki - 03.00		BRUTUS TINTO Mallorca - 07.50	BASA DE TELMO Rueda - 06.50	CHIVITE FINCAS 3 Riberas- 06.50
	Mayo menta - 02.50		MARQUÉS DE MURRIET Rioja - 08.50	BRUTUS BLANCO Mallorca - 07.50	BRUTUS ROSADO Mallorca - 07.50

Fig. 50	LUNCH MENU	English	Mon to Sun. from 12:00 to 19:00	Our proposal is based on two essential ideas: produce and technique. On one hand, we select the product: fish, meat, or vegetables. On the other, we choose how we want to cook it.
---------	------------	---------	---------------------------------------	---

TECHNIQUE PRODUCE	COLD, RAW & SMOKED	HOT OIL	GRILLED	SANDWICHES
FISH & SEAFOOD	Gilda (1pc) - 03.80 Marinated Anchovies (5 pcs) - 12.00 Smoked Salmon Brioche - 15.00 Sea Bass-Tomato Carpaccio - 16.00 Anchovies La Escala (5 pcs) - 18.00 Balfegó Red Tuna Tartar - 28.00	Andalusian Baby Squid - 20.00 Crystal Shrimp - 15.00	Grilled Sardines (5 pcs) - 16.00 Turbot (approx. 1kg) - 72.00 Grilled Balfegó Tuna (250g) - 50.00 Sea Bass & Confit Potatoes - 38.00 Scampi (2 pcs) - 24.00	Fried Calamari Brioche - 15.00
MEAT	Iberian Ham - 29.00 Steak Tartar - 23.00	Lobster Croquettes (5 pcs) - 18.00	Beef Tenderloin & Pepper - 33.00 Holstein Rib Eye (500g) - 74.00 Angus Simmental Striploin - 36.00 Butifarra Rossini & Foie - 22.00 Sweetbreads with Lime (150g) - 20.00	Butifarra Choripán - 12.00 Chicken Sandwich - 13.00 Burger - 14.00
VEGETABLES	Green Asparagus Salad - 17.00 Rose Tomato & 5 Anchovies - 22.00 Eggplant Dip - 10.00 Avocado & Cherry Carpaccio - 17.00 Ricotta Dip with Crudités - 12.00 Burrata with Loquats - 17.00	Crispy Vegetables - 11.00 French Fries - 06.50 Tempura Chili Peppers - 13.50	Red Peppers - 08.00 Grilled Confit Leeks - 14.00 Eggplant - 10.00	Bread with Tomato - 05.50 Trampó Toast - 05.50

SAUCES	- Black Pepper - 02.50 - Sweet & Sour - 02.50 - Tatziki - 03.00 - Mint Mayo - 02.50	WINES	RED MARQUÉS DEL ATRIO Rioja - 05.00 BRUTUS TINTO Mallorca - 07.50 MARQUÉS DE MURRIET Rioja - 08.50	WHITE AGUAZUL Verdejo - 05.00 BASA DE TELMO Rueda - 06.50 BRUTUS BLANCO Mallorca - 07.50	ROSÉ HOYA DE LOS LOBOS - 05.00 CHIVITE FINCAS 3 Riberas- 06.50 BRUTUS ROSADO Mallorca - 07.50
--------	--	-------	---	---	--