

Fig. 51

CARNES AL GRILL

1. Solomillo a la pimienta 250 G 33 €

La pieza más tierna de la vaca, sellada a la brasa y acabada con salsa de pimienta. Con gratén de patatas.

2. Chuletón de vaca menorquina ecológica* 1 KG 92 €

Vaca de pasto ecológica de Menorca, Finca Son Abetzer. Infiltración media, sabor intenso y limpio. Para compartir.

3. Rib eye de Holstein* MÍN. 350 G 16 €/100 g

Ojo de bife de vaca frisona madurada. Muy jugoso, con grasa entreverada que se funde en la brasa.

4. Cube roll de Menorca eco* 500 G 60 €

Lomo alto de ganadería ecológica menorquina, Finca Son Abetzer. Corte generoso, carne roja y sabrosa.

5. Lomo bajo de Angus* 350 G 34 €

Entrecot de Angus, jugoso y de textura tierna, con la grasa justa para que la brasa lo potencie.

6. Tomahawk* 2 KG · MÍN. 4 PAX 210 €

Chuletón con el hueso largo de la costilla, hecho entero a la brasa. Pieza para compartir, con la carne más jugosa pegada al hueso.

7. Chuleta de vaca marela* 1 KG 140 €

Vaca de raza marela, autóctona gallega. Grasa amarilla y sabor profundo. Para compartir.

* LOS PLATOS CON ASTERISCO SE SIRVEN CON GUARNICIÓN DE PATATAS FRITAS · PIMIENTOS DE PADRÓN · ENSALADA VERDE

CANTINA GRILL

1. Cigalas 00 2 UD**24 €**

Cigalas de gran tamaño abiertas y hechas a la brasa con aceite de oliva y sal.

2. Lubina al grill* 800 G APROX.**38 €**

Lubina abierta en mariposa y hecha a la brasa. Carne blanca y delicada, con aceite de oliva y sal.

3. Rodaballo* 1 KG APROX.**72 €**

Rodaballo salvaje entero al grill, gelatinoso y firme. Para compartir.

4. Atún Balfegó* MÍN. 250 G**15 €/100 g**

Lomo de atún rojo Balfegó, probablemente el mejor atún del mundo. Marcado a la brasa, poco hecho por dentro.

5. Sardinas al grill 5 UD**16 €**

Sardinas frescas enteras a la brasa, con sal gruesa y limón. Acompañadas de tosta de trampó.

* LOS PLATOS CON ASTERISCO SE SIRVEN CON GUARNICIÓN DE PATATAS FRITAS · ENSALADA VERDE