



*Restaurante y Marisquería*

## Menús



## - MENÚ 1 -

### Aperitivo de la Casa

Aperitivo de cerveza, vermut o similar

### Pica Pica de:

Ensalada de queso de cabra gratinado con piñones

Surtido de embutido ibérico de Bellota

Tartar de salmón macerado con soja y sésamo

Calamares a la andaluza con pimientos de Padrón

Gambitas peladas al ajillo

### Segundo a elegir

Paella marinera

Fideuá marinera

Suprema de salmón al Cava

Lomo de atún con pimientos del piquillo

Bacalao al alioli

Costillas de cordero a la brasa

Brocheta de pollo teriyaki

Entrecôte de ternera (Girona) al gusto

### Postre a elegir

Sorbete de limón o Crema catalana



Pan con tomate - Agua, refresco y cerveza

Vino blanco Verdejo y tinto Rioja (Cosecha) o sangría de vino

Café con tarta de Santiago de la casa - Licor de manzana ó de melocotón y orujos

Precio por persona: 35€ IVA incluido



## - MENÚ 2 -

### Aperitivo de la Casa

Aperitivo de cerveza, vermut o similar

### Pica Pica de:

Ensalada de Foie con parmesano y gambitas

Surtido de embutido ibérico de Bellota

Tartar de salmón macerado con soja y sésamo

Chipirones a la andaluza con pimientos del Padrón

Langostinos griegos

### Segundo a elegir

Paella marinera

Arroz negro

Suprema de salmón al cava

Tronco de merluza a la Santurce

Bacalao al alioli - o a la miel

Entrecôte de ternera (Girona) al gusto

Costillas de cordero a la brasa

Cochinillo de Salamanca asado al horno

### Postre

Sorbete de limón o Crema catalana



Pan con tomate - Agua, refresco y cerveza

Vino blanco Verdejo y tinto Rioja (Cosecha) o sangría de cava

Café con tarta de Santiago de la casa - Licor de manzana ó de melocotón y orujos

---

Precio por persona: 37€ IVA incluido



## - MENÚ 3 -

### Aperitivo de la Casa

Cerveza, vermut o similar

### Pica Pica de:

Jamón y lomo ibérico de Bellota  
Matrimonio de anchoa de la Escala y boquerón en vinagre  
Tartar de salmón macerado con soja y sésamo  
Chipirones a la andaluza  
Pulpo a feira

### Segundo a elegir

Paella perelada con rape y almejas  
Tronco de merluza estilo Santurce con patatas a lo pobre  
Bacalao al alioli o a la miel  
Entrecôte de ternera (Girona) al gusto  
Cochinillo de Salamanca al horno

### Postre a elegir

Sorbete de limón o Crema catalana



Pan con tomate - Agua, refresco y cerveza  
Vino blanco Verdejo (D.O. Rueda) - Vino tinto crianza (D.O. Rioja) o sangría de vino  
Café con tarta de Santiago de la casa - Licor de manzana o de melocotón y Orujos

---

Precio por persona: 40€ IVA incluido



## - MENÚ 4 -

### Aperitivo de la Casa

Cerveza, vermut o similar

### Pica Pica de:

Anchoas de La Escala

Jamón ibérico de Bellota

Lomo ibérico de Bellota

Queso de oveja curado

Chipirones a la andaluza

Pulpo a feira

Langostinos de Vinaroz a la plancha

### Segundo: degustación de Pescado y Carne

Rape a los ajos tiernos con almejas

Sorbete de limón

Solomillo de ternera (Girona) al Oporto

### Postre a elegir

Crema catalana

Tarta de queso



Pan con Tomate - Agua, refresco y cerveza

Vino blanco Verdejo (D.O. Rueda) - Vino tinto crianza (D.O. Rioja) o sangría de vino

Café con tarta de Santiago de la casa - Licor de manzana o de melocotón y Orujos

---

Precio por persona: 45€ IVA incluido



## - MENÚ 5 -

### Aperitivo de la Casa

Cerveza, vermut o similar

### Pica Pica de:

Anchoas de La Escala

Jamón y lomo ibérico de Bellota

Foie mi-cuit al Armagnac

Calamar “de pota” fresco a la andaluza

Pulpo a feira

Zamburiñas a la plancha con chimichurri

### Segundo a elegir

Paella marinera con bogavante

Rape a los ajos tiernos o estilo Santurce

Tronco de merluza estilo vasca o Santurce

Bacalao al alioli o a la miel

Solomillo de ternera (Girona) con salsa de trufa y Oporto

Cochinillo de Salamanca al horno

### Postre a elegir

Crema catalana o Sorbete de limón

Coulant de chocolate o Tarta de queso



Pan con tomate - Agua, refresco y cerveza

Vino blanco Verdejo (D.O. Rueda) - Vino tinto Crianza (D.O. Penedés)

Café con tarta de Santiago de la casa - Licor de manzana o de melocotón y Orujos

---

Precio por persona: 50€ IVA incluido



## - MENÚ 6 -

### Aperitivo de la Casa

Cerveza, vermut o similar

### Pica Pica de:

Anchoas de La Escala

Foie mi-cuit al Armagnac

Jamón ibérico de Bellota

Pulpo a feira

Chipirones a la andaluza

Zamburiñas con ajo y perejil

Gambas al ajillo

### Segundo a elegir

Paella Perelada con rape, almejas y bogavante

Rodaballo Santurce con langostinos de Vinaroz

Rape a los ajos tiernos con almejas

Morro de bacalao al alioli

Solomillo de ternera (Girona) con foie en salsa de trufa o al gusto

Cochinillo de Salamanca al horno

### Postre a elegir

Sorbete de limón o Crema catalana

Coulant de chocolate o Tiramisu



Pan con Tomate - Agua, refresco y cerveza

Vino blanco Verdejo (D.O. Rueda) - Vino tinto Crianza (D.O. Penedés)

Café con tarta de Santiago de la casa - Licor de manzana o de melocotón y Orujos

---

Precio por persona: 57€ IVA incluido



## - MENÚ 7 -

### Aperitivo de la Casa

Cerveza, vermut o similar

### Pica Pica de:

Foie mi- cuit al Armagnac

Jamón ibérico de Bellota

Pulpo a feira

Chipirones a la andaluza

Langostinos de Vinaroz a la plancha

Berberechos de las Rías al vapor

### Segundos

Rape, rodaballo y bogavante estilo Santurce

Sorbete de limón

Solomillo de ternera (Girona) a la salsa Oporto

### Postre a elegir

Tarta de queso o Crema catalana o Sorbete de limón



Pan con Tomate - Agua, refresco y cerveza

Vino blanco Verdejo (D.O. Rueda) - Vino tinto Crianza (D.O. Penedés)

Café con tarta de Santiago de la casa - Licor de manzana o de melocotón y Orujos

---

Precio por persona: 65€ IVA incluido





## - MENÚ 8 -

### Aperitivo de la Casa

Cerveza, vermut o similar

### Pica Pica de:

Foie mi- cuit al Armagnac  
Jamón “extra “de Bellota de Guijuelo  
Pulpo a feira  
Chipirones a la andaluza  
Gambas al ajillo  
Zamburiñas a la plancha  
Almejas de Carril a la marinera

### Segundo a elegir

Parrillada de pescado y marisco:  
Cigalas tronco, langostinos de Vinaroz, rape, merluza, sepia y calamar  
Paella de bogavante  
Solomillo de ternera (Girona) extra al foie con salsa Oporto  
Cochinillo de Salamanca al horno

### Postre a elegir

Crema catalana o Sorbete de limón  
Tiramisú o Tarta de queso



Pan con Tomate - Agua, refresco y cerveza  
Vino blanco Verdejo (D.O. Rueda) - Vino tinto Crianza (D.O. Penedés)  
Café con tarta de Santiago de la casa - Licor de manzana o de melocotón y Orujos

---

Precio por persona: 65€ IVA incluido



## - MENÚ 9 -

### Aperitivo de la Casa

Cerveza, vermut o similar

### Pica Pica de:

Foie mi- cuit al Armagnac

Jamón “extra “de Bellota de Guijuelo

Pulpo a feira

Calamar fresco a la plancha

Berberechos de las Rías al vapor

Surtido de marisco a la plancha:

Cigalas tronco, gambas rojas de Huelva, langostinos de Vinaroz y almejas de Carril

### Segundo a elegir

Rodaballo a la plancha con cachelos y verduritas

Bogavante gratinado del chef

Cochinillo de Salamanca al horno

Solomillo de ternera (Girona) al gusto

### Postres

Bandeja de frutas

y

Sorbete de limón



Pan con Tomate - Agua, refresco y cerveza

Vino blanco Verdejo (D.O. Rueda) o Albariño (D.O. Rias Baixas)

Vino tinto reserva (D.O. Rioja)

Café con tarta de Santiago de la casa - Licor de manzana o de melocotón y Orujos

---

Precio por persona: 70€ IVA incluido



# - MENÚ 10 -

## Aperitivo de la Casa

Cerveza, vermut o similar

## Pica Pica de:

Foie mi-cuit al Armagnac

Jamón "extra" ibérico de Bellota

Ostras de Arcade

Pulpo a feira

Chipirones a la andaluza

Berberechos de las Rías al vapor

## Segundo a elegir

Mariscada especial:

*Cigalas tronco, gambas rojas de Huelva, langostinos de Vinaroz,  
almejas del Carril, mejillones, navajas y ½bogavante*

Rodaballo al horno

Cochinillo casero de Salamanca

Solomillo de ternera (Girona) al gusto

## Postres

Bandeja de fruta con crema catalana

y

Sorbete de limón



Pan con Tomate - Agua, refresco y cerveza

Vino blanco Verdejo (D.O. Rueda) o Albariño (D.O. Rias Baixas)

Vino tinto reserva (D.O. Rioja)

Café con tarta de Santiago de la casa - Licor de manzana o de melocotón y Orujos

Precio por persona: 70€ IVA incluido



# - MENÚ 11 -

## Aperitivo de la Casa

Cerveza, vermut o similar

## Pica Pica de:

Foie mi-cuit al Armagnac

Ostras de Arcade

Jamón "extra" ibérico de Bellota de Guijuelo

Chipirones a la andaluza

Almejas de Carril a la marinera

Berberechos de las Rías al vapor

## **Góndola de marisco hervido o a la plancha**

### **selección de marisco de primera calidad:**

*langostinos de Vinaroz, gambas rojas de Huelva, cigalas tronco del Cantábrico y ½ bogavante del país*

## Segundo a elegir

Rodaballo al horno

Cochinillo de Salamanca al horno

Solomillo de ternera (Girona) al roquefort

## Postres

Bandeja de fruta con crema catalana

y

Sorbete de limón gusto



Pan con Tomate - Agua, refresco y cerveza

Vino blanco Albariño (D.O. Rias Baixas) o Verdejo (D.O. Rueda)

Vino tinto reserva (D.O. Rioja)

Café con tarta de Santiago de la casa - Licor de manzana o de melocotón y Orujos

Precio por persona: 80€ IVA incluido