



Menú A

Menús diciembre 2021

Aperitivo de la casa

Tacos de queso al aroma de orégano
Boquerones en vinagre

Pica-pica (a compartir)

Ensalada de queso de cabra gratinado con piñones
Surtido de embutidos Ibéricos de Bellota
Tratar de salmón macerado con soja y sésamo
Calamares a la andaluza con pimientos de Padrón
Gambitas peladas al ajillo

Plato principal (a elegir)

Paella ó Fideuá marinera
Suprema de salmón al cava
Tacos de atún al romero
Bacalao al alioli
Pollo estilo teriyaki
Entrecôte de ternera al gusto

Postres (a elegir)

Sorbete de limón ó Crema Catalana

Pan con Tomate, Agua, refresco y cerveza, Vino Blanco Verdejo y Vino Tinto Rioja (Cosecha) ó Sangría
Café con Tarta de Santiago de la Casa
Licor de Manzana o Melocotón y Orujos Caseros
Copa de Cava Brut Nature

Menú no válido para las noches del 10, 11, 17 y 18 de diciembre

Precio	30€ IVA incluido	Jueves noche, viernes noche, sábado y festivos mediodía o vísperas de festivo
Precio con descuento:	25€ IVA incluido	Lunes, martes, miércoles, jueves mediodía, viernes mediodía excepto , 10 y 17 diciembre y festivos noche



Menú B

Menús diciembre 2021

Aperitivo de la casa

Tacos de queso al aroma de orégano
Chupito de brandada de bacalao con mermelada de tomate

Pica-pica (a compartir)

Ensalada de foie con parmesano y gambitas
Surtido de embutido Ibérico de Bellota
Tartar de salmón macerado con soja
Chipirones a la andaluza con pimientos de Padrón
Pulpo a feira
Gambitas peladas al ajillo

Plato principal (a elegir)

Paella marinera,
Arroz negro
Suprema de salmón al cava
Tronco de merluza Santurce
Bacalao al alioli / ó a la miel
Entrecôte de ternera (Girona) al Gusto
Pollo estilo teriyaki
Cochinillo de Salamanca asado al horno

Postres (a elegir)

Sorbete de Limón ó Crema Catalana

Pan con Tomate, Agua, refresco y cerveza, Vino Blanco Verdejo y Vino Tinto Rioja (Cosecha) ó Sangría
Café con Tarta de Santiago de la Casa
Licor de Manzana o Melocotón y Orujos Caseros
Copa de Cava Brut Nature

Menú no válido para las noches del 10,11,17 y 18 de diciembre

Precio	35€ IVA incluido	Jueves noche, viernes noche, sábado y festivos mediodía o vísperas de festivo
Precio con descuento:	32€ IVA incluido	Lunes, martes, miércoles, jueves mediodía, viernes mediodía excepto diciembre y festivo noche



Menú C

Menús diciembre 2021

Aperitivo de la casa

Chupito de brandada de bacalao con mermelada de tomate
Queso de oveja curado

Pica-pica (a compartir)

Jamón y lomo ibérico de Bellota
Anchoas de la Escala
Tartar de salmón macerado con soja y sésamo
Chipirones a la andaluza con pimientos del Padrón
Pulpo a Feira

Plato principal (a elegir)

Paella perelada con rape y almejas
Rape a los ajos tiernos
Bacalao al alioli
Bacalao a la miel
Entrecôte de ternera (Girona) al Gusto
Cochinillo de Salamanca asado al horno

Postres (a elegir)

Sorbete de limón ó Crema Catalana

Pan con Tomate, Agua, refresco y cerveza, Vino Blanco Verdejo (d.o. Rueda)
y Vino Tinto Rioja (Crianza) ó sangría
Café con Tarta de Santiago de la Casa
Licor de Manzana o Melocotón y Orujos Caseros
Copa de Cava Brut Nature

Menú no válido para la noches del 17 de diciembre

Menú no válido para la noches del 17 de diciembre		
Precio	40€ IVA incluido	Jueves noche, viernes noche, sábado y festivos mediodía o vísperas de festivo
Precio con descuento:	35€ IVA incluido	Lunes, martes, miércoles, jueves mediodía, viernes mediodía y festivo noche



Menú D

Menús diciembre 2021

Aperitivo de la casa

Cucharadita de foie mi-cuit con cebolla caramelizada
Chupito de brandada de bacalao con mermelada de tomate

Pica-pica (a compartir)

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

Plato principal (degustación de pescado y carne)

Rape a los ajos tiernos con almejas

y

Sorbete de limón

y

Solomillo de ternera (Girona) al Oporto

Postres (a elegir)

Crema Catalana ó Tarta de queso casera

Pan con Tomate, Agua, refresco y cerveza, Vino Blanco Verdejo (d.o. Rueda)
y Vino Tinto Rioja (Crianza) ó Sangría
Café con Tarta de Santiago de la Casa
Licor de Manzana o Melocotón y Orujos Caseros
Copa de Cava Brut Nature

Menú no válido para la noches del 17 de diciembre

Precio	45€ IVA incluido	Jueves noche, viernes noche, sábado y festivos mediodía o vísperas de festivo
Precio con descuento:	40€ IVA incluido	Lunes, martes, miércoles, jueves mediodía, viernes mediodía y festivo noche



Menú E

Menús diciembre 2021

Aperitivo de la casa

Queso de oveja curado
Chupito de brandada de bacalao con mermelada de tomate

Pica-pica (a compartir)

Anchoas de la Escala
Jamón y Lomo Ibérico de Bellota
Foie mi-cuit al Armañac
Chipirones a la andaluza
Pulpo a Feira
Langostinos de Vinaroz a la Plancha

Plato principal (a elegir)

Paella Marinera con Bogavante
Rape a los Ajos tiernos
Rape estilo Santurce
Rodaballo estilo Santurce
Bacalao (al alioli ó a la miel)
Solomillo de ternera (Girona) con Salsa de Trufa y Oporto
Cochinillo de Salamanca al horno

Postres (a elegir)

Crema Catalana ó Sorbete de limón ó Tarta de queso casera

Pan con Tomate, Agua, refresco y cerveza, Vino Blanco Verdejo (d.o. Rueda) y Vino Tinto Rioja (Crianza) ó sangría

Café con Tarta de Santiago de la Casa
Licor de Manzana o Melocotón y Orujos Caseros
Copa de Cava Brut Nature

Menú no válido para la noche del 17 de diciembre

Menú no válido para la noche del 17 de diciembre		
Precio	45€ IVA incluido	Jueves noche, viernes noche, sábado y festivos mediodía o vísperas de festivo
Precio con descuento:	40€ IVA incluido	Lunes, martes, miércoles, jueves mediodía, viernes mediodía y festivo noche



Menú F

Menús diciembre 2021

Aperitivo de la casa

Erizo de mar gratinado
Chupito de brandada de bacalao con mermelada de tomate

Pica-pica (a compartir)

Anchoas de la Escala
Foie mi-cuit al Armañac
Jamón Ibérico de Bellota
Langostinos de Vinaroz a la plancha
Pulpo a feira
Chipirones a la andaluza
Zamburiñas con ajo y perejil

Plato principal (a elegir)

Paella marinera con bogavante
Rodaballo estilo Santurce
Rape a los ajos tiernos con almejas
Solomillo de ternera (Girona) en salsa de trufa / ó al gusto
Cochinillo de Salamanca al horno
Espaldita de cordero al horno

Postres (a elegir)

Sorbete de limón y Bandeja de frutas con crema catalana

Pan con Tomate, Agua, refresco y cerveza, Vino Blanco Verdejo (d.o. Rueda)
y Vino Tinto Rioja (Crianza) ó sangría
Café con Tarta de Santiago de la Casa
Licor de Manzana o Melocotón y Orujos Caseros
Copa de Cava Brut Nature

Precio	50€ IVA incluido	Jueves noche, viernes noche, sábado y festivos mediodía o vísperas de festivo
Precio con descuento:	45€ IVA incluido	Lunes, martes, miércoles, jueves mediodía, viernes mediodía y festivo noche



Menú G

Menús diciembre 2021

Aperitivo de la casa

Chupito de tartar de salmón con guacamole
Matrimonio de anchoas de la Escala y boquerones en vinagre

Pica-pica (a compartir)

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

Plato principal (degustación de pescado y carne)

Rape, rodaballo y bogavante estilo Santurce

Y

Sorbete de limón

Y

Solomillo de ternera (Girona) a la salsa Oporto

Postres (a elegir)

Coulant de chocolate ó Tarta de queso casera ó Crema Catalana ó Sorbete de limón

Pan con Tomate, Agua, refresco y cerveza, Vino Blanco Verdejo (d.o. Rueda)
y Vino Tinto Rioja (Crianza) ó sangría
Café con Tarta de Santiago de la Casa
Licor de Manzana o Melocotón y Orujos Caseros
Copa de Cava Brut Nature

Precio	55€ IVA incluido	Jueves noche, viernes noche, sábado y festivos mediodía o vísperas de festivo
Precio con descuento:	50€ IVA incluido	Lunes, martes, miércoles, jueves mediodía, viernes mediodía y festivo noche



Menú H

Menús diciembre 2021

Aperitivo de la casa

Chupito de tartar de salmón con guacamole
Matrimonio de anchoas de la Escala y boquerones en vinagre

Pica-pica (a compartir)

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

Plato principal (a elegir)

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

Postres (a elegir)

Coulant de chocolate ó Tarta de queso casera ó Crema Catalana ó Sorbete de limón

Pan con Tomate, Agua, refresco y cerveza, Vino Blanco Verdejo (d.o. Rueda)
y Vino Tinto Rioja (Crianza) ó sangría
Café con Tarta de Santiago de la Casa
Licor de Manzana o Melocotón y Orujos Caseros
Copa de Cava Brut Nature

Precio	56€ IVA incluido	Jueves noche, viernes noche, sábado y festivos mediodía o vísperas de festivo
Precio con descuento:	52€ IVA incluido	Lunes, martes, miércoles, jueves mediodía, viernes mediodía y festivo noche



Menú i

Menús diciembre 2021

Aperitivo de la casa

Ostra de Arcade
Chupito de tartar de salmón con guacamole

Pica-pica (a compartir)

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

Segundo Plato

Surtido de marisco a la plancha (individual)
(cigalas tronco, gambas de Palamós , langostino de Vinaroz y zamburiña)

Tercer Plato (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 (a elegir)

Sorbete de limón ó Crema Catalana ó Tarta de queso casera

Pan con Tomate, Agua, refresco y cerveza
Vino Blanco Verdejo ó Albariño (d.o. Rias baixas), y Vino Tinto Rioja (Reserva) ó sangría
Café con Tarta de Santiago de la Casa
Licor de Manzana o Melocotón y Orujos Caseros
Copa de Cava Brut Nature

Precio a:	65€ IVA incluido	Jueves noche, viernes noche, sábado y festivos mediodía o vísperas de festivo
Precio con descuento:	60€ IVA incluido	Lunes, martes, miércoles, jueves mediodía, viernes mediodía y festivo noche



Menú J

Menús diciembre 2021

Aperitivo de la casa

Erizo de mar gratinado
Chupito de tartar de salmón con guacamole

Pica-pica (a compartir)

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 Plato (a elegir)

Mariscada especial (*cigalas tronco, gambas de Palamós, langostino de Vinaroz, mejillones, navajas y ½ bogavante*)
Rodaballo al horno
Cochinillo casero de Salamanca
Solomillo de ternera (Girona) al gusto

Postres

Bandeja de frutas con crema catalana y Sorbete de limón

Pan con tomate, agua, refresco y cerveza
Vino Blanco Verdejo ó Albariño (d.o. Rias baixas), y Vino Tinto Rioja (Reserva) ó sangría
Café con Tarta de Santiago de la Casa
Licor de Manzana o Melocotón y Orujos Caseros
Copa de Cava Brut Nature

Precio a:	65€ IVA incluido	Jueves noche, viernes noche, sábado y festivos mediodía o vísperas de festivo
Precio con descuento:	60€ IVA incluido	Lunes, martes, miércoles, jueves mediodía, viernes mediodía y festivo noche



Menú K

Menús diciembre 2021

Aperitivo de la casa

Erizo de mar gratinado
Chupito de tartar de salmón con guacamole

Pica-pica (a compartir)

Foie mi-cuit al Armagnac
Ostras de Arcade
Jamón “extra” Ibérico de Bellota de Guijuelo
Chipirones a la andaluza
Berberechos de las Rías al vapor

Segundo Plato (por persona)

Góndola de marisco hervido ó plancha

Selección de marisco hervido de primera calidad

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

Tercer Plato (a elegir)

Rodaballo al Horno
Cochinillo de Salamanca al horno
Solomillo de ternera (Girona) al roquefort

Postres

Bandeja de frutas con crema catalana y Sorbete de limón

Pan con Tomate, Agua, refresco y cerveza
Vino Blanco Verdejo ó Albariño (d.o. Rias baixas), y Vino Tinto Rioja (Reserva) ó sangría
Café con Tarta de Santiago de la Casa
Licor de Manzana o Melocotón y Orujos Caseros
Copa de Cava Brut Nature

Precio a:	75€ IVA incluido	Jueves noche, viernes noche, sábado y festivos mediodía o vísperas de festivo
Precio con descuento:	70€ IVA incluido	Lunes, martes, miércoles, jueves mediodía, viernes mediodía y festivo noche