

Onze Oesters Guillardau n°2

Oesters Natuur 5,5€ per stuk

Oesters Mignonette 6€ per stuk - sjalotten en rode wijn azijn -

Oesters Thai 6,5€ per stuk - Thaise pittige dressing, munt, koriander -

Oesters ceviche 6,5€ per stuk - Ui, mais, citroen, gember –

Koude voorgerechten

Salade van Kreeft met tomaat, zwarte olijvenpesto en avocado 35€

Slaatje van lichtgerookte kabeljauw met doperwtjes en artisjok 26€

Paletilla Bellota 100% Iberica D.O. Jabugo met pan&tomate 25€

Met een glaasje aangepaste wijn Fino Manzanilla (Jerez)5€

Onze kreeftentartaar met Parmentier van aardappelschuim 34€

Roquefort met pruimen & walnoten met briochetoast 19€

Huisgemaakte ganzenleverpastei met briochetoast 24€

Opción de maridaje Sauternes 6€

Carpaccio van gamba roja de Palamós 31€

Tartaar van zalm met Tzatziki 23€

Salade van tomaat met avocado artisjok en zwarte olijvenpesto 21€

Warme voorgerechten

Stoverij van rundermaag met kabeljauwtripjes en chorizo picante 23€

Onze versie van 'pulpo a la gallega' 22€

Mergpijp met rundertartaar & toast 26€

Gebakken St. Jacobsvruchten met cavasaus 26€

Brood service, huisgemaakte aperitiefhapjes en petits fours 4€

Extra brioche de nueces 2,5€

Pan con tomate 6€

Boter 2€

De gerechten kunnen meer ingrediënten bevatten dan aangegeven. Als u een allergie of voedselintolerantie heeft, laat het ons dan weten. Al onze gerechten kunnen sporen van gluten, ei, vis, schaaldieren, soja, melk, noten, selderij, mosterd, sesamzaad, weekdieren en sulfieten bevatten.

Vis

Filet van tarbot in zijn pil pil met prei 39€

Roggenvleugel ontgraat in escabeche 33€

Gekonfijte stokvis op 50° (ontzoute kabeljauw) met tuinbonen "a la catalana" 36€

Gebakken St. Jacobsvruchten met Thaise currysaus 31€

Arroces

Arroz met Kreeft 40€

Arroz met Zeekomkommers 42€

Arroz met Krokant gebakken ontbeende varkenspootjes en gambitas de costa 38€

Arroz met Calamar 32€

Vlees

Gebraden lamskroon met kruidenkorst 40€

Krokant gebakken ontbeende varkenspootjes met St. Jacobsvruchten 30€

Gebraden duivenborst met gebakken eendenlever 40€

Handgesneden rundertartaar 29€

Gebakken runderhaas met garnituur 31€

Pepersaus, bearnaise of kruidenboter 3€

Runderhaas met truffelolie en eekhoortjesbroodsous 36€

Runderhaas "Rossini" - gebakken eendenlever en paddenstoeltjes - 42€

Runderdelicatessen

Stoverij van rundermaag (Callos) 24€ / met calamar 28€

Rundstong met rode wijnsaus 22€

Kalfsniertjes 21€

Horario de cocina

13.00 -15.00 19.30 – 21.30

Horario de comedor

13.00 – 18.00 19.30 – 24.00